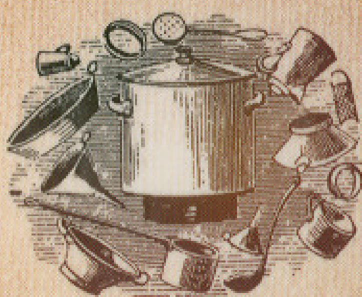
Yolande Chevrier

Les recettes de ma grand-mère



CUISINE QUÉBÉCOISE TRADITIONNELLE... À LA BONNE FRANQUETTE !

LES ÉDITIONS
Quebecor
QUEBECOR MEDIA

Les recettes de ma grand-mère

Catalogage avant publication de Bibliothèque et Archives Canada

Chevrier, Yolande

Les recettes de ma grand-mère
(Collection Alimentation)
ISBN 2-7640-0834-1
1. Cuisine québécoise. I. Titre. II. Collection.

TX715.6.C43 2004 641.59714 C2004-941267-1

LES ÉDITIONS QUEBECOR
7, chemin Bates
Outremont (Québec)
H2V 4V7
Tél.: (514) 270-1746
www.quebecoreditions.com

Éditeur: Jacques Simard
Coordonnatrice de la production: Dianne Rioux
Conception de la couverture: Bernard Langlois
Révision: Jocelyne Cormier
Correction d'épreuves: Claire Morasse
Conception graphique: Jocelyn Malette
Infographie: Claude Bergeron

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement du Canada par l'entremise du Programme d'Aide au Développement de l'Industrie de l'Édition pour nos activités d'édition.

Gouvernement du Québec — Programme de crédit d'impôt pour l'édition de livres — Gestion SODEC.

Imprimé au Canada

Yolande Chevrier

Les recettes de ma grand-mère

LES ÉDITIONS Quebecor
QUEBECOR MEDIA

Sommaire

Souvenirs d'antan

Quand j'étais toute petite, mes parents m'emmenaient trois ou quatre fois par année visiter mes grands-parents qui habitaient au bout du monde, me semblait-il, dans le fond d'un rang d'un village de la Beauce. Je trouvais la route interminable et le paysage monotone mais, dès que grand-maman nous ouvrait la porte de sa vieille maison, je tombais immanquablement sous le charme de l'endroit. J'avais l'impression de changer complètement d'univers. Il faut dire qu'en ville nous habitions un «5 1/2» meublé du cuir et du chrome de l'air du temps alors que, chez grand-maman, le décor était encore celui de l'époque où ma mère avait mon âge.

Je me souviens des murs de planches ornés de cadres anciens, des lourdes poutres du plafond auxquelles étaient suspendus, dans la cuisine, des poêles, des chaudrons, des ustensiles et des bouquets séchés; je me rappelle la vieille mais solide table de cuisine en pin noueux autour de laquelle nous prenions place pour déguster les plats que nous concoctait ma grand-mère et l'imposant poêle à bois sur lequel, à notre arrivée, mijotait toujours, l'hiver, une soupe aux légumes ou aux pois. Je revois la grosse «bombe» cabossée en fer blanc – qu'on appelait chez nous «bouilloire» – qui sifflait quand l'eau bouillait et également les tartes et les pâtés posés sur les réchauds du vieux poêle.

J'ai le souvenir de ma grand-mère s'activant autour de son poêle, brassant la soupe, y émiettant un brin de romarin, coupant les pâtés, sortant le pain du four et posant le tout sur la table, où déjà elle avait disposé, sur une nappe brodée, un grand plat de salade de chou et, dans de petits ramequins de porcelaine, des betteraves marinées, du ketchup maison et des cornichons au vinaigre.

Mon émerveillement n'avait d'égal que ma gourmandise. Devant ces mets si appétissants d'où s'échappaient de délicieux arômes, mon estomac se mettait à criailler et ma grand-mère, souriante, me servait toujours la première et me disait: «Garde-toi une place pour le dessert.» Et c'était ainsi tous les repas, trois fois par jour, tout le temps que durait notre séjour.

Tantôt nous déjeunions de pain doré généreusement arrosé de sirop d'érable, de crêpes à la mélasse, de galettes de sarrasin cuites directement sur le poêle à bois, d'épaisses tranches de pain grillé recouvertes de confiture de framboises. Tantôt nous mangions du ragoût de boulettes accompagné de pommes de terre bouillies et de carottes au beurre, de rôti de porc avec des patates jaunes, de jambon à l'érable.

Il me semble que ma grand-mère ne sortait jamais de sa cuisine. À peine un repas était-il terminé que déjà elle planifiait le suivant. Je l'aidais à débarrasser la table et je prenais un réel plaisir à contempler, dans son garde-manger, les alignements de conserves, de marinades et de confitures soigneusement étiquetées et datées.

À chacun de nos séjours, je lui posais une multitude de questions et, à mesure que je vieillissais, elle me permettait de l'aider à apprêter et à faire cuire une pièce coriace pour en faire une viande tendre, juteuse et tout simplement délicieuse, à concocter un plat délectable avec des «restes», à griller de la farine ou à faire de la chapelure. L'été, j'allais avec elle cueillir des fraises, des framboises, des mûres et

des bleuets que nous transformions aussitôt en pots de confiture. L'automne, nous ramassions carottes, concombres, fèves, tomates, betteraves et tous les autres légumes de son jardin pour en faire des conserves et des marinades. L'hiver, elle m'apprenait le pétrissage du pain, la cuisson des biscuits et comment faire une pâte à tarte tendre et feuilletée. Le printemps, je l'aidais à faire son jardin en rêvant déjà des moments bénis de la récolte.

Quand se terminaient nos séjours féeriques chez mes grands-parents, sitôt installés dans la voiture, ma mère disait à mon père combien elle avait hâte de retrouver notre cuisine moins lourde, sans cholestérol, sans gras, sans sucre, sans sel, bref, à mon avis, sans goût. Et moi, je rêvassais en pensant à notre prochaine visite et en repassant dans ma tête, pour bien les mémoriser, tous les enseignements culinaires dont ma grand-mère m'avait fait cadeau.

De retour à la maison, je filais dans ma chambre et je notais, dans un grand cahier réservé à cette fin, mes nouvelles recettes et connaissances. Avec les années, les cahiers se sont multipliés. Un jour, à mon tour, je les ai relégués au fond d'un tiroir et j'ai succombé à la «cuisine santé». Ils y sont restés jusqu'à ce que, autour de moi, on recommence à évoquer les souvenirs de cette cuisine traditionnelle et que l'on me demande, l'âge soulignant que j'avais connu cette époque, si je ne me souvenais pas de telle ou telle recette… Bien sûr, je m'en souvenais – et j'avais toujours mes cahiers!

Devenue grand-mère moi-même et retraitée de surcroît, je me suis retirée à la campagne. L'an dernier, un soir d'automne un peu maussade, il m'est venu à l'idée de colliger toutes mes recettes, d'en faire un livre, de le faire imprimer en une cinquantaine d'exemplaires et de les offrir en cadeau à ceux que j'aime – je fus chaleureusement remerciée par tous, mais c'est ma petite-fille qui m'a le plus émue

en me disant: «Ma grand-maman d'amour, merci pour cet héritage.» Puis, le bouche à oreille et les rencontres ont finalement permis la réalisation de ce livre, qui s'adresse cette fois à tous.

Bien sûr, avec les nouvelles connaissances médicales, notamment quant aux effets nocifs des graisses et des sucres sur l'organisme, il serait impensable de manger aussi richement et grassement que le faisaient nos grands-parents tous les jours. De toute façon, nos dépenses énergétiques ne sont plus les mêmes et nous aurions du mal, bien installés derrière nos ordinateurs, à éliminer ces excès de calories.

Cependant, l'oubli ou le rejet pur et simple de nos recettes ancestrales constituerait le plus grand péché. Les traditions doivent se perpétuer et puis, dites-vous bien que faire un accroc à votre régime, une fois de temps en temps (à moins que cela ne vous soit médicalement interdit), ne vous fera pas grand mal comparé au plaisir que vous retirerez d'un repas à l'ancienne. Bon appétit!

Vous pouvez tout de même, si vous désirez «alléger» les recettes, remplacer la graisse et le beurre de cuisson par de l'huile végétale, la graisse et le beurre comme ingrédients par de la margarine. Pour les recettes comportant un produit «maison», reportez-vous à la section «Les bases» ou «Les marinades et les conserves» pour en connaître la recette.

Les bases

Badigeon maison

(pour pâte à tarte)

Ingrédients

1 œuf battu
30 ml (2 c. à soupe) d'eau
30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale

Préparation

Dans un bol, mélangez bien tous les ingrédients. Étendez sur la pâte avec un pinceau. Conservez au réfrigérateur.

Bouillon de bœuf maison

Donne 1 litre

Ingrédients

1 1/4 litre (5 tasses) d'eau
1 carotte moyenne, en rondelles
1 branche de céleri, en tranches
1 oignon moyen, en cubes
1 kg d'os de bœuf
5 ml (1 c. à thé) de persil haché
Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans un chaudron, déposez tous les ingrédients et faites cuire 2 heures à feu doux. Coulez et ajoutez le persil. Salez et poivrez au goût. Conservez le bouillon au réfrigérateur. Si vous le désirez, vous pouvez le dégraisser lorsqu'il est froid.

Bouillon de poulet maison

Donne 1 litre (4 tasses)

Ingrédients

1 1/4 litre (5 tasses) d'eau
1 carotte moyenne, en rondelles
1 branche de céleri, en tranches
1 oignon moyen, en cubes
1 carcasse de gros poulet
Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans un chaudron, déposez tous les ingrédients et faites cuire 2 heures à feu doux. Coulez et conservez le bouillon au réfrigérateur. Si vous le désirez, vous pouvez le dégraisser lorsqu'il est froid.

Herbes salées maison

Donne 250 ml (1 tasse)

Ingrédients

250 ml (1 tasse) de persil frais (bien tassé)
3 échalotes vertes, coupées
125 ml (1/2 tasse) de feuilles de céleri (bien tassées)
1 carotte moyenne, en rondelles
1 oignon moyen, en dés
1 botte de ciboulette, coupée
45 ml (3 c. à soupe) de gros sel

Préparation

Dans un robot culinaire, déposez le persil, les échalotes, les feuilles de céleri, la carotte, l'oignon et la ciboulette. Hachez finement. Dans un pot, déposez 1/3 de la préparation et 1/3 du gros sel, et continuez d'alterner ainsi la préparation et le gros sel. Gardez au réfrigérateur.

Mayonnaise maison

Donne 250 ml (1 tasse)

Ingrédients

1 œuf
1 ml (1/4 c. à thé) de moutarde sèche *OU* 5 ml (1 c. à thé) de moutarde de Dijon
Ail, finement haché, au goût (facultatif)
30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre blanc *OU* de jus de citron
250 ml (1 tasse) d'huile végétale
Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans un bol, fouettez l'œuf, la moutarde, l'ail et le vinaigre. Sans jamais cesser de fouetter, ajoutez l'huile goutte à goutte jusqu'à ce que la mayonnaise prenne, c'est-à-dire que l'œuf et l'huile soient parfaitement amalgamés et que la préparation soit homogène et onctueuse. Dès cet instant, vous pouvez ajouter l'huile plus rapidement en continuant toujours de fouetter. Réfrigérez quelques heures avant d'utiliser.

Si la mayonnaise épaissit trop à votre goût, rajoutez un peu de vinaigre ou de jus de citron.

Cette mayonnaise se conserve seulement 48 heures au réfrigérateur.

Pâte à tarte maison

Donne 8 abaisses

Ingrédients

1 kg de farine
500 ml (2 tasses) de saindoux
250 ml (1 tasse) d'eau froide
1 pincée de sel

Préparation

Dans un bol, déposez la farine et le saindoux. Mélangez bien jusqu'à ce que la préparation forme de petits grumeaux. Ajoutez l'eau froide et le sel. Faites une grosse boule, en saupoudrant de farine. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur. Façonnez 8 boules. Conservez au réfrigérateur.

La pâte se conserve cinq jours au réfrigérateur.
Elle peut être congelée.

Sauce au chocolat maison

Donne environ 300 ml (1 1/4 tasse)

Ingrédients

60 ml (1/4 tasse) d'eau
85 ml (1/3 tasse) de sucre
30 ml (2 c. à soupe) de cacao en poudre
5 jaunes d'œufs
5 blancs d'œufs
15 ml (1 c. à soupe) de sucre

Préparation

Dans un chaudron, portez à ébullition l'eau, le sucre et le cacao.

Dans un bol, déposez les jaunes d'œufs. Versez-y un peu de la sauce au chocolat chaude (environ 60 ml [1/4 tasse]) en brassant vigoureusement. Ajoutez toute la sauce au chocolat restante. Réservez.

Dans un bol, fouettez les blancs d'œufs en ajoutant graduellement le sucre. Lorsqu'ils sont montés en neige ferme, versez-y la sauce au chocolat. Conservez au réfrigérateur.

Sauce béchamel

Donne 500 ml (2 tasses)

Ingrédients

1 oignon moyen, haché
75 ml (5 c. à soupe) de beurre
75 ml (5 c. à soupe) de farine
250 ml (1 tasse) de lait
Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans un chaudron, faites chauffer le beurre à feu moyen, et faites-y revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajoutez la farine et brassez. Réduisez le feu et ajoutez le lait, salez et poivrez au goût. Faites cuire à feu très doux, en brassant constamment au fouet, jusqu'à ce que la sauce atteigne le point d'ébullition (sans la laisser bouillir). Retirez du feu.

Vous pouvez servir cette sauce sur du poisson ou des légumes, ou encore l'utiliser pour la sauce aux œufs.

Sauce tomate tout usage

Donne 1 litre (4 tasses)

Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) de beurre
180 ml (3/4 tasse) d'oignons, hachés
2 gousses d'ail, hachées
2,5 ml (1/2 c. à thé) de basilic
2,5 ml (1/2 c. à thé) de thym
2,5 ml (1/2 c. à thé) d'origan
5 ml (1 c. à thé) de persil frais, haché
1 litre (4 tasses) de tomates en pot maison, avec leur jus, en morceaux
60 ml (4 c. à soupe) de pâte de tomates
Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans un chaudron, faites chauffer le beurre et faites-y revenir les oignons et l'ail. Ajoutez le basilic, le thym, l'origan, le persil, les tomates et leur jus, ainsi que la pâte de tomates. Faites réduire en laissant mijoter une vingtaine de minutes. Salez et poivrez au goût.

Cette sauce peut être servie directement sur des pâtes ou sur une viande. Elle peut aussi être utilisée comme base à une autre sauce.

Les marinades et les conserves

Betteraves marinées

Donne 4 pots de 500 ml (2 tasses)

Ingrédients

2 kg de betteraves, cuites et pelées
500 ml (2 tasses) de vinaigre
125 ml (1/2 tasse) de sucre blanc
5 ml (1 c. à thé) de sel
6 clous de girofle
1 feuille de laurier

Préparation

Déposez les betteraves (entières si elles sont petites, coupées si elles sont grosses) dans 4 pots stérilisés. Dans un chaudron, versez le vinaigre, le sucre, le sel, les clous de girofle et la feuille de laurier. Portez à ébullition pendant 1 minute. Versez dans les quatre pots. Fermez hermétiquement. Gardez dans un endroit frais au moins deux jours avant de servir.

Carottes marinées

Donne 4 pots de 500 ml (2 tasses)

Ingrédients

2 kg de carottes, semi-cuites, en rondelles
2 petits oignons, en rondelles
2 poivrons verts, en lanières
1 boîte d'environ 300 ml (10 oz) de sauce tomate
125 ml (1/2 tasse) d'huile végétale
180 ml (3/4 tasse) de vinaigre blanc
250 ml (1 tasse) de sucre
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde
15 ml (1 c. à soupe) de sauce Worcestershire
15 ml (1 c. à soupe) de sel
5 ml (1 c. à thé) de poivre

Préparation

Dans un bol, déposez tous les légumes. Réservez.

Dans un autre bol, mêlez tous les autres ingrédients. Versez sur les légumes, puis dans les pots stérilisés.

Compote de pommes

Donne 4 pots de 500 ml (2 tasses)

Ingrédients

15 grosses pommes, en quartiers
500 ml (1 tasse) de sucre blanc
250 ml (1 tasse) d'eau
2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue

Préparation

Dans un chaudron, déposez les pommes, le sucre, l'eau et la cannelle. Faites cuire 20 minutes à feu moyen. Passez au robot culinaire. Versez dans les pots stérilisés. Faites réfrigérer.

Concombres et oignons marinés

Donne 4 pots de 500 ml (2 tasses)

Ingrédients

10 petits concombres d'environ 15 cm (6 po), frais, tranchés finement
6 petits oignons, tranchés finement
250 ml (1 tasse) de gros sel
625 ml (2 1/2 tasses) de vinaigre blanc
7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de graines de céleri
15 ml (1 c. à soupe) de graines de moutarde
5 ml (1 c. à thé) de quatre-épices
5 ml (1 c. à thé) de curcuma
750 ml (3 tasses) de sucre

Préparation

Dans un plat de pyrex, disposez un rang de concombres puis un rang d'oignons, et saupoudrez de gros sel. Recommencez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus ni concombres ni oignons, et saupoudrez ce qui reste de gros sel sur le dessus. Laissez dégorger les légumes (environ 1/2 heure) à la température de la pièce. Rincez-les bien sous l'eau froide (pour les dessaler) et égouttez-les.

Dans un chaudron, portez à ébullition le vinaigre, les graines de céleri et de moutarde, le quatre-épices, le curcuma et le sucre. Réduisez le feu et laissez mijoter 5 minutes. Ajoutez les légumes et, sitôt l'ébullition reprise, retirez du feu. Versez dans les pots stérilisés.

Confiture de framboises ou de mûres

Donne 4 pots de 500 ml (2 tasses)

Ingrédients

- 4 litres (16 tasses) de framboises ou de mûres (bien tassées)
- 3 kg de sucre
- 60 ml (1/4 tasse) de jus de citron

Préparation

Dans un chaudron, déposez les fruits et le sucre, mélangez bien et laissez reposer 2 heures à la température de la pièce. Ajoutez le jus de citron. Faites chauffer, à feu doux, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous, en remuant délicatement mais fréquemment. Augmentez le feu et portez à ébullition. Laissez bouillir jusqu'à la consistance désirée (de 15 à 25 minutes), en remuant de temps en temps. Versez dans les pots stérilisés.

Ketchup aux fruits

Donne 4 pots de 500 ml (2 tasses)

Ingrédients

- 6 tomates mûres, blanchies et pelées
- 6 pêches, en dés
- 6 poires, en dés
- 6 pommes, en dés
- 6 oignons, hachés
- 1 poivron vert, épépiné, en dés
- 1 poivron rouge, épépiné, en dés
- 1 pied de céleri, en dés
- 1 kg de sucre
- 625 ml (2 1/2 tasses) de vinaigre blanc
- 45 ml (3 c. à soupe) de sel fin
- 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) d'épices mélangées

Préparation

Déposez tous les ingrédients dans un chaudron et faites mijoter pendant 1 heure. Versez dans les pots stérilisés.

> Pour encore plus de saveur,
> laissez macérer le mélange au réfrigérateur
> toute une nuit avant de le faire cuire.

Ketchup aux tomates vertes

Donne 4 pots de 500 ml (2 tasses)

Ingrédients

12 tomates vertes, en quartiers
125 ml (1/2 tasse) de gros sel
4 oignons, en tranches
1 gros poivron vert, en lanières
2 branches de céleri, en tranches
375 ml (1 1/2 tasse) d'eau
500 ml (2 tasses) de vinaigre blanc
375 ml (1 1/2 tasse) de sucre
30 ml (2 c. à soupe) d'épices à marinades, dans un baluchon d'étamine

Préparation

Déposez les tomates dans un grand plat et saupoudrez-y le gros sel. Laissez dégorger toute la nuit. Rincez et égouttez les tomates, et déposez-les dans un chaudron. Ajoutez tous les autres ingrédients et portez à ébullition. Faites cuire 2 1/2 heures à feu doux. Retirez le baluchon d'épices. Versez dans quatre pots stérilisés et fermez-les hermétiquement.

Ketchup cru aux tomates

Donne 4 pots de 500 ml (2 tasses)

Ingrédients

15 grosses tomates rouges (pas trop mûres), en morceaux
125 ml (1/2 tasse) de gros sel
3 oignons, en cubes
1 pied de céleri, en cubes
250 ml (1 tasse) de vinaigre blanc
500 ml (2 tasses) de cassonade
30 ml (2 c. à soupe) de graines de moutarde
30 ml (2 c. à soupe) de graines de céleri
5 ml (1 c. à thé) de piment broyé

Préparation

Déposez les tomates dans un grand plat et saupoudrez-y le gros sel. Laissez dégorger toute la nuit. Rincez et égouttez les tomates, et déposez-les dans un grand bol. Ajoutez les oignons et le céleri. Mélangez bien. Déposez dans quatre pots stérilisés.

Dans un chaudron, portez à ébullition le vinaigre, la cassonade, les graines de moutarde et de céleri ainsi que le piment. Versez dans les pots stérilisés et fermez-les hermétiquement. Laissez reposer 2 heures à la température de la pièce. Conservez ensuite au réfrigérateur.

Légumes marinés

Donne 4 pots de 500 ml (2 tasses)

Ingrédients

625 ml (2 1/2 tasses) de chou-fleur, en bouquets
625 ml (2 1/2 tasses) d'oignons, en fines tranches
625 ml (2 1/2 tasses) de céleri, en dés
625 ml (2 1/2 tasses) de zucchinis, en dés
1 carotte moyenne, en fines rondelles
85 ml (1/3 tasse) de gros sel
500 ml (2 tasses) d'eau
500 ml (2 tasses) de vinaigre blanc
500 ml (2 tasses) de sucre blanc
85 ml (1/3 tasse) de poivron vert, en dés
85 ml (1/3 tasse) de poivron rouge, en dés
85 ml (1/3 tasse) de poivron jaune, en dés

Préparation

Dans un grand bol, déposez le chou-fleur, les oignons, le céleri, les zucchinis et la carotte. Ajoutez le gros sel, mêlez bien et laissez reposer 1 heure à la température de la pièce. Rincez les légumes (pour les dessaler) et égouttez-les. Réservez.

Dans un chaudron, portez l'eau, le vinaigre et le sucre à ébullition. Versez (chaud) sur les légumes. Ajoutez les poivrons et mélangez. Versez dans les pots stérilisés.

Marmelade de rhubarbe

Donne 4 pots de 500 ml (2 tasses)

Ingrédients

2 oranges
750 g de rhubarbe, grossièrement hachée
750 ml (3 tasses) de sucre blanc

Préparation

Pelez les oranges et retirez la membrane blanche qui colle au zeste ou à la pulpe. Coupez très finement le zeste et hachez la pulpe. Déposez dans un chaudron. Ajoutez la rhubarbe et le sucre. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que la rhubarbe se dégorge. Portez à ébullition, à feu vif, en remuant constamment. Faites bouillir 35 minutes (ou jusqu'à la consistance désirée). Versez dans les pots stérilisés, jusqu'à 6 mm (1/4 po) du couvercle.

Tomates en pot

Donne 4 pots de 500 ml (2 tasses)

Ingrédients

- 2,5 kg de tomates, pelées
- 60 ml (4 c. à soupe) de jus de citron
- 5 ml (1 c. à thé) de gros sel
- 10 ml (2 c. à thé) de sucre

Préparation

Dans un chaudron, faites cuire les tomates à feu moyen. Déposez-les dans les pots stérilisés (remplissez-les jusqu'à 1 cm [1/2 po] du couvercle). Partagez le jus de citron, le gros sel et le sucre entre les quatre pots.

Les « à-côtés »

Cretons à l'ancienne

Donne environ 500 g

Ingrédients

500 g de porc haché
1 oignon moyen, haché
250 ml (1 tasse) d'eau
125 ml (1/2 tasse) de lait
2,5 ml (1/2 c. à thé) de quatre-épices
Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans un chaudron, déposez le porc haché, l'oignon et l'eau. Faites mijoter 30 minutes en brassant régulièrement. Ajoutez le lait, les épices, salez et poivrez au goût, et faites cuire 1 heure à feu doux. Déposez dans un moule et laissez refroidir jusqu'au lendemain.

Farce pour la dinde

Pour 1 dinde

Ingrédients

1 l (4 tasses) de morceaux de pain
250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet maison
4 tranches de bacon, en lardons
1 oignon moyen, haché
4 saucisses de porc, sans le boyau
2,5 ml (1/2 c. à thé) d'épices à volaille
Poivre, au goût

Préparation

Préchauffez le four à 165 °C (325 °F).

Mouillez le pain dans le bouillon de poulet. Réservez.

Dans une poêle, faites revenir les lardons de bacon et l'oignon. Ajoutez les saucisses en les défaisant bien à la fourchette, jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Ajoutez les épices à volaille, le poivre et le pain mouillé en brassant bien. Déposez dans un moule à gâteau et faites cuire au four pendant 1 heure.

Galettes de pommes de terre

Donne 4 galettes

Ingrédients

4 pommes de terre moyennes, cuites, pilées (sans lait ni beurre)
1 grosse carotte, cuite, écrasée
60 ml (1/4 tasse) d'oignons, hachés finement
30 ml (2 c. à soupe) de beurre ramolli
1 gousse d'ail, hachée finement
5 ml (1 c. à thé) de persil, haché
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
1 ml (1/4 c. à thé) de poivre
1 pincée de poivre de Cayenne
1 œuf battu
250 ml (1 tasse) de chapelure

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Dans un bol, mélangez bien la purée de pommes de terre, la carotte, les oignons, le beurre, l'ail, le persil, le sel et les poivres. Façonnez quatre galettes, passez-les dans l'œuf battu et enrobez-les de chapelure. Déposez-les sur une tôle à biscuits graissée. Faites cuire au four pendant 15 minutes.

Œufs dans le sirop

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 œufs
500 ml (2 tasses) de sirop d'érable

Préparation

Dans un chaudron, portez le sirop d'érable à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter jusqu'à ce que le sirop épaississe (environ 5 minutes). Cassez les œufs et, un à un, déposez-les dans le sirop. Faites chauffer jusqu'à ce que les œufs soient cuits.

Œufs « dans le trou »

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 tranches de pain à sandwich
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
4 œufs
Sel et poivre, au goût

Préparation

Beurrez les tranches de pain de chaque côté. Faites-y un trou, au centre, d'environ 4 cm (1 1/2 po). Dans une poêle, à feu moyen, déposez une tranche de pain, cassez l'œuf

au centre (dans le trou). Faites cuire des deux côtés jusqu'à ce que le pain soit doré. Servez avec accompagnements au choix.

Pain de ménage

Donne 1 pain

Ingrédients

250 ml (1 tasse) d'eau tiède
3 ml (3/4 c. à thé) de sucre
1/2 sachet de levure
3 ml (3/4 c. à thé) de beurre fondu
3 ml (3/4 c. à thé) de sel
750 ml (3 tasses) de farine
Beurre (pour graisser plat, moule et pâte)

Préparation

Préchauffez le four à 190 °C (375 °F).

Dans un petit bol, mélangez bien l'eau tiède et le sucre (jusqu'à ce qu'il soit dissous). Saupoudrez-y la levure et laissez reposer jusqu'à ce qu'elle soit gonflée (environ 15 minutes). Versez dans un grand bol. Ajoutez le beurre et le sel. Incorporez graduellement la farine à la cuillère, puis avec les mains. Déposez la pâte sur une surface enfarinée et pétrissez-la une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple. Déposez-la dans un grand plat graissé et couvrez-le d'un papier ciré graissé. Déposez le plat dans un endroit humide et chaud, et laissez reposer jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (environ 1 1/2 heure). Abaissez la pâte en y enfonçant fermement votre poing.

Façonnez-la en pain et déposez-la dans un moule à pain graissé. Beurrez le dessus du pain et recouvrez-le d'un papier ciré graissé. Déposez le moule dans un endroit humide et chaud, et laissez reposer jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (environ 1 heure). Faites cuire au four pendant 40 minutes, ou jusqu'à ce que le pain soit ferme.

P'tit caribou

Donne environ 1 litre (35 oz)

Ingrédients

500 ml (2 tasses) de vin rouge
250 ml (1 tasse) d'alcool à 40 %
60 ml (4 c. à soupe) de liqueur de cassis
20 ml (4 c. à thé) de sirop d'érable

Préparation

Dans un bol, mélangez bien tous les ingrédients. Versez dans une bouteille de 1 litre (35 oz). Réfrigérez avant de servir.

Salade de chou

Pour 4 personnes

Ingrédients

500 g (2 tasses) de chou vert, haché
1 carotte moyenne, râpée
1 oignon moyen, haché
1 échalote verte, hachée
60 ml (1/4 tasse) de vinaigre
60 ml (1/4 tasse) d'huile végétale
15 ml (1 c. à soupe) de mayonnaise
15 ml (1 c. à soupe) de miel liquide
1 ml (1/4 c. à thé) de raifort
1 gousse d'ail, hachée
Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans un bol, mélangez le chou, la carotte, l'oignon et l'échalote. Ajoutez le vinaigre, l'huile, la mayonnaise, le miel, le raifort et l'ail. Salez et poivrez au goût. Brassez bien. Réfrigérez 4 heures avant de servir.

Salade de pommes de terre

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 pommes de terre moyennes, cuites, en dés
60 ml (1/4 tasse) d'oignons, hachés
125 ml (1/2 tasse) de poivron vert, en dés
125 ml (1/2 tasse) de céleri, en dés
1 petite carotte, râpée
Sel et poivre, au goût
Mayonnaise, au goût (pour lier le tout)

Préparation

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients. Réfrigérez au moins 1 heure avant de servir.

Les soupes

Chaudrée de palourdes

Pour 4 personnes

Ingrédients

15 ml (1 c. à soupe) de farine
15 ml (1 c. à soupe) de beurre ramolli
2 tranches de bacon, en petits morceaux
250 ml (1 tasse) de pommes de terre, en dés
125 ml (1/2 tasse) d'oignons, hachés
60 ml (1/4 tasse) de carottes, en dés
60 ml (1/4 tasse) de céleri, en dés
500 ml (2 tasses) d'eau
250 ml (1 tasse) de lait
2 petites boîtes de palourdes, avec leur jus
15 ml (1 c. à soupe) de persil frais, haché
Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans un petit bol, mélangez la farine et le beurre. Réservez.

Dans un chaudron, faites revenir le bacon quelques minutes. Ajoutez les pommes de terre, les oignons, les carottes et le céleri, et faites revenir quelques minutes en brassant. Ajoutez l'eau et faites cuire 20 minutes à feu moyen. Ajoutez le lait, le mélange de farine et de beurre, les palourdes et leur jus ainsi que le persil. Chauffez sans faire bouillir. Salez et poivrez au goût.

Soupe à l'orge et au bœuf

Pour 4 personnes

Ingrédients

15 ml (1 c. à soupe) de beurre
60 ml (1/4 tasse) d'oignons, hachés
60 ml (1/4 tasse) de carottes, hachées
60 ml (1/4 tasse) de céleri, haché
750 ml (3 tasses) de bouillon de poulet maison
60 ml (1/4 tasse) d'orge perlé, non cuit
125 ml (1/2 tasse) de bœuf cuit, en petits morceaux
5 ml (1 c. à thé) de persil séché
Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans un chaudron, faites chauffer le beurre et faites-y revenir les oignons, les carottes et le céleri. Ajoutez le bouillon de poulet, l'orge et le bœuf. Faites cuire 30 minutes à feu moyen. Ajoutez le persil, salez et poivrez au goût. Faites cuire 15 minutes à feu doux.

Soupe au chou campagnarde

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet maison
375 ml (1 1/2 tasse) de chou, haché
125 ml (1/2 tasse) d'oignons, en dés
60 ml (1/4 tasse) de carottes, en dés
15 ml (1 c. à soupe) de persil, haché
Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans un chaudron, déposez tous les ingrédients et faites cuire 1 heure à feu moyen. Salez et poivrez au goût.

Soupe aux pois

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 1/4 litre (5 tasses) d'eau
250 ml (1 tasse) d'oignons, hachés
1 morceau d'environ 4 cm (1 1/2 po) de lard salé entrelardé
250 ml (1 tasse) de pois à soupe
125 ml (1/2 tasse) de carottes, râpées
5 ml (1 c. à thé) d'herbes salées maison
Sel et poivre, au goût

Préparation

Faites tremper les pois 12 heures à l'avance. Rincez-les et égouttez-les.

Dans un chaudron, déposez l'eau, les oignons et le lard salé, et portez à ébullition. Ajoutez les pois et faites cuire 1 heure. Ajoutez les carottes et les herbes salées, et faites mijoter 1/2 heure. Salez et poivrez au goût.

Soupe aux tomates et au lait

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- 60 ml (1/4 tasse) de farine
- 500 ml (2 tasses) de lait
- 15 ml (1 c. à soupe) d'oignons, finement hachés
- 1 litre (4 tasses) de tomates en pot maison, sans leur jus, en morceaux
- Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans un chaudron, faites chauffer le beurre et ajoutez la farine. En brassant, faites chauffer quelques minutes. Ajoutez le lait et brassez au fouet. Dès que la sauce épaissit, ajoutez les oignons et les tomates. Salez et poivrez au goût. Faites chauffer quelques minutes à feu doux (sans faire bouillir).

Soupe au poulet et aux légumes

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 60 ml (1/4 tasse) d'oignons, en dés
- 60 ml (1/4 tasse) de carottes, en dés
- 60 ml (1/4 tasse) de navet, en dés
- 60 ml (1/4 tasse) de céleri, en dés
- 750 ml (3 tasses) de bouillon de poulet maison
- 125 g (1/2 tasse) de poulet cuit, en petits morceaux
- 5 ml (1 c. à thé) d'herbes salées maison
- Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans un chaudron, faites chauffer le beurre et faites-y revenir les oignons, les carottes, le navet et le céleri. Ajoutez le bouillon de poulet, les morceaux de poulet et les herbes salées, et faites cuire 30 minutes à feu moyen. Salez et poivrez au goût.

> Vous pouvez y ajouter du riz cuit ou des nouilles.

Soupe aux grosses tomates

Pour 4 personnes

Ingrédients

15 ml (1 c. à soupe) de beurre
125 ml (1/2 tasse) d'oignons, hachés
60 ml (1/4 tasse) de carottes, en dés
60 ml (1/4 tasse) de céleri, en dés
60 ml (1/4 tasse) de navet, en dés
500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet maison
375 ml (1 1/2 tasse) de tomates en pot maison, avec leur jus
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sucre
5 ml (1 c. à thé) de persil frais, haché
Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans un chaudron, faites fondre le beurre et faites-y revenir les oignons, les carottes, le céleri et le navet. Ajoutez le bouillon de poulet et faites cuire 20 minutes. Ajoutez les tomates avec leur jus et le sucre. Faites cuire 1/2 heure à feu doux. Ajoutez le persil, salez et poivrez au goût.

> Vous pouvez y ajouter de petites pâtes alimentaires.

Soupe aux haricots jaunes

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet maison
375 ml (1 1/2 tasse) de haricots jaunes, coupés
125 ml (1/2 tasse) de carottes, en rondelles
60 ml (1/4 tasse) d'oignons, en dés
60 ml (1/4 tasse) de céleri, en dés
250 ml (1 tasse) de lait
Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans un chaudron, déposez le bouillon de poulet, les haricots, les carottes, les oignons et le céleri. Faites cuire 40 minutes à feu moyen. Ajoutez le lait et faites cuire 15 minutes. Salez et poivrez au goût.

Soupe aux légumes du jardin

Pour 4 personnes

Ingrédients

125 ml (1/2 tasse) de carottes, en cubes
125 ml (1/2 tasse) d'oignons, hachés
60 ml (1/4 tasse) de navet, en cubes
60 ml (1/4 tasse) de céleri, en tranches
60 ml (1/4 tasse) de chou, haché
60 ml (1/4 tasse) de haricots verts, en petits morceaux
2 tomates moyennes, en quartiers
Sel et poivre, au goût

Pour le bouillon
1 litre (4 tasses) d'eau
1 oignon moyen, en gros morceaux
3 os de bœuf
Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans un chaudron, déposez l'eau, l'oignon et les os à soupe. Salez et poivrez au goût et faites cuire 1 1/2 heure à feu moyen. Coulez et remettez le bouillon dans le chaudron. Ajoutez tous les légumes et faites cuire 1 heure à feu moyen. Salez et poivrez au goût. Ajoutez un peu d'eau si la soupe vous semble trop épaisse.

Soupe aux pâtes à grand-père

Pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la pâte à grand-père
250 ml (1 tasse) de farine
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte (levure chimique)
1 pincée de sel
125 ml (1/2 tasse) de lait

Pour le bouillon
1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet maison
1 oignon moyen, haché
125 ml (1/2 tasse) de carottes, râpées
125 ml (1/2 tasse) de feuilles de céleri, hachées
5 ml (1 c. à thé) d'herbes salées maison

Préparation

Pour la pâte à grand-père

Dans un bol, déposez la farine, le beurre, la poudre à pâte et le sel. Brassez bien. Ajoutez le lait et façonnez une boule. Étirez la pâte pour en faire un rouleau et coupez-y de petites boules (environ 2,5 ml ou 1/2 c. à thé chacune). Réservez.

Dans un chaudron, déposez le bouillon de poulet, l'oignon, les carottes, les feuilles de céleri et les herbes salées. Faites bouillir 20 minutes. Ajoutez les boules de pâte et laissez-les gonfler environ 3 minutes. Retirez ensuite le chaudron du feu.

Les plats principaux

Bœuf bourguignon

Pour 4 personnes

Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) de beurre (pour le bœuf)
15 ml (1 c. à soupe) de beurre (pour les oignons)
1 kg de bœuf en cubes
4 oignons moyens, hachés
16 champignons blancs, en tranches
5 ml (1 c. à thé) de purée de tomates
45 ml (3 c. à soupe) de farine
5 ml (1 c. à thé) de concentré de bœuf
250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf maison
1 feuille de laurier
2,5 ml (1/2 c. à thé) de thym
2,5 ml (1/2 c. à thé) de marjolaine
15 ml (1 c. à soupe) de persil
Sel et poivre, au goût
250 ml (1 tasse) de vin rouge

Préparation

Préchauffez le four à 150 °C (300 °F).

Dans une poêle, faites chauffer 30 ml (2 c. à soupe) de beurre et faites-y brunir les cubes de bœuf. Déposez dans un plat avec couvercle allant au four.

Dans la poêle, faites chauffer 15 ml (1 c. à soupe) de beurre et faites-y revenir les oignons et les champignons. Ajoutez la purée de tomates, la farine et le concentré de bœuf en brassant délicatement avec un fouet. Déglacez avec le bouillon de bœuf. Versez sur les cubes de bœuf. Ajoutez la

feuille de laurier, le thym, la marjolaine et le persil. Salez et poivrez au goût. Couvrez et faites cuire au four pendant 3 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit cuite. Ajoutez le vin en toute fin de cuisson.

Vérifiez la quantité de liquide en cours de cuisson et rajoutez du bouillon de bœuf maison au besoin.

Bouilli

Pour 4 personnes

Ingrédients

45 ml (3 c. à soupe) de beurre
1 kg de bœuf en cubes
15 ml (1 c. à soupe) de beurre
2 oignons moyens, grossièrement hachés
250 ml (1 tasse) de carottes, en rondelles
250 ml (1 tasse) de navet, en bâtonnets
250 ml (1 tasse) de pommes de terre, en dés
1 petit chou vert, coupé en 4 morceaux
1 litre (4 tasses) de bouillon de bœuf maison
1 feuille de laurier
5 ml (1 c. à thé) d'origan
30 ml (2 c. à soupe) de persil frais, haché
Sel et poivre, au goût
Eau

Préparation

Dans une poêle, à feu vif, faites chauffer le beurre faites-y revenir les cubes de bœuf jusqu'à ce qu'ils soient bien brunis, puis déposez-les dans un chaudron. Remettez du beurre dans la poêle et, à feu moyen, faites revenir les oignons. Ajoutez-les au bœuf (dans le chaudron). Ajoutez les légumes et les épices, puis le bouillon de bœuf. Couvrez d'eau. Faites mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre. Vérifiez de temps en temps le niveau de liquide, et rajoutez-en au besoin.

Bouilli de bœuf à l'ancienne

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 rôti de bœuf d'environ 1 kg
- 625 ml (2 1/2 tasses) de bouillon de bœuf
- 1 oignon émincé
- 1 chou, coupé grossièrement
- 1 navet, coupé grossièrement
- 6 carottes, coupées grossièrement
- Sel et poivre

Préparation

Préchauffez le four à 165 °C (325 °F).

Faites revenir le rôti dans une poêle anti-adhésive jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Égouttez. Disposez le bœuf dans un plat allant au four, ajoutez l'oignon et le bouillon. Salez et poivrez au goût. Faites cuire au four pendant environ

2 heures; ajoutez les légumes 1 heure avant la fin de la cuisson.

> Vous pouvez ajouter les légumes de votre choix tels des épis de maïs, des haricots jaunes, etc.

Casserole économique

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 oignons moyens, hachés
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre
- 125 ml (1/2 tasse) de thé
- 1kg de bœuf en cubes
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce HP
- 15 ml (1 c. à soupe) de bouillon de bœuf maison
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre de céleri
- Sel et poivre, au goût
- 8 pommes de terre, en dés
- 6 carottes, en rondelles
- Eau
- 1 boîte de crème de tomate

Préparation

Dans un chaudron, déposez les oignons, le beurre et le thé. Faites chauffer 10 minutes à feu moyen. Ajoutez les cubes de bœuf, la sauce HP, le bouillon de bœuf, le poivre de céleri, le sel et le poivre. Couvrez et faites mijoter 15 minutes.

Ajoutez les pommes de terre et les carottes, couvrez d'eau et faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient cuits. En brassant, ajoutez la crème de tomate et retirez du feu.

Cigares au chou

Pour 4 personnes

Ingrédients

8 feuilles de chou

Pour la farce

250 g de bœuf haché
250 g de porc haché
1 oignon moyen, haché
1 œuf
Sel et poivre, au goût

Pour la sauce tomate

250 ml (1 tasse) de tomates en pot maison, avec leur jus
250 ml (1 tasse) de jus de tomate
1 boîte (environ 300 ml [10 oz]) de soupe aux tomates
2,5 ml (1/2 c. à thé) d'herbes salées
Poivre, au goût

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Faites bouillir les feuilles de chou dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les et enlevez la grosse nervure centrale de chaque feuille. Déposez-les dans un plat avec couvercle allant au four.

Pour la farce

Dans un bol, mélangez le bœuf, le porc et l'oignon. Ajoutez l'œuf, salez et poivrez au goût. Mélangez bien et façonnez 8 rouleaux. Déposez-les sur les feuilles de chou.

Pour la sauce tomate

Dans un bol, mélangez les tomates, le jus de tomate et la soupe aux tomates. Versez sur les cigares. Saupoudrez les herbes salées et poivrez au goût. Faites cuire au four pendant 1 heure, puis réduisez la température à 100 °C (200 °F) et faites cuire encore 1/2 heure.

Cipaille au gibier : perdrix, lièvre, chevreuil et orignal

Pour 8 personnes

Ingrédients

1 pâte à tarte
2,2 kg de pommes de terre
3 oignons moyens, hachés
200 g de lard salé
Sel et poivre, au goût
3 perdrix désossées
1 lièvre
1,5 kg de chevreuil et/ou d'orignal
Eau salée

Préparation

Préchauffez le four à 165 °C (ou 325 °F) .

Coupez les viandes en cubes d'environ 2 cm (3/4 po). Hachez l'oignon. Coupez le lard salé en très petits cubes. Mélangez le tout avec du poivre et garder de côté au réfrigérateur. (Cette opération peut être faite la veille.)

Pelez les pommes de terre et coupez-les en cubes d'environ 2 cm (3/4 po). Déposez-les dans de l'eau froide, laissez de côté.

Roulez une grosse boule de pâte à tarte à 2 cm (3/4 po) d'épaisseur (suffisamment pour couvrir le fond d'un gros chaudron). Incisez la pâte, laissez de côté.

Couvrez le fond du chaudron de la moitié de la viande. Ajoutez de petites boules de pâte un peu partout sur la viande. Ajoutez une rangée de la moitié des pommes de terre, puis de l'eau salée pour couvrir presque le tout. Placez la pâte préalablement roulée sur la dernière rangée de pommes de terre.

Passez au four. Couvrez et faites cuire pendant 4 heures. Ajoutez de l'eau tout au long de la cuisson, car elle s'évapore. Découvrez 1 heure avant de servir si la croûte n'est pas bien dorée.

Cipaille du Bas-du-Fleuve

Pour 8 personnes

Ingrédients

- 1 litre (4 tasses) de farine tout usage
- 300 ml (1 1/4 tasse) de graisse végétale ou de saindoux
- 30 ml (2 c. à soupe) de poudre à pâte (levure chimique)
- 10 ml (2 c. à thé) de sel
- 60 ml (1/4 tasse) de lait froid
- 500 g de porc cru désossé, en cubes
- 500 g de veau cru désossé, en cubes
- 500 g de bœuf cru désossé, en cubes
- 500 g de poulet cru désossé, en cubes
- 2 gros oignons, hachés finement
- 2 tiges de céleri, hachées finement
- 2 grosse carottes, en rondelles minces
- 2 grosses pommes de terre, en tranches minces
- 5 ml (1 c. à thé) de romarin, de muscade et de sarriette
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle et de clou de girofle
- 1 feuille de laurier
- 250 ml (1 tasse) d'eau bouillante
- Sel et poivre, au goût

Préparation

Préchauffez le four à 165 °C (325 °F).

Tamisez les ingrédients secs. Coupez la graisse avec 2 couteaux dans le mélange. Ajoutez la poudre à pâte, le sel et le lait froid pour obtenir une pâte ferme. Ajoutez du liquide si nécessaire. Abaissez 3 cercles de pâte.

Mélangez les viandes crues dans un bol, et les légumes dans un autre bol. Mélangez bien les épices aux viandes.

Superposez dans une cocotte épaisse 1/3 des viandes, 1/3 des légumes et un première abaisse de pâte, puis entaillez pour laisser échapper la vapeur. Répétez deux fois cette opération. Réfrigérez jusqu'à 12 heures avant de cuire. Mélangez l'eau, le sel et le poivre, et versez dans le mélange au moment de cuire.

Couvrez la cocotte et faites cuire au four pendant 8 heures. Ajoutez de l'eau au besoin pendant la cuisson.

Accompagnez de pommes de terre et de légumes de votre choix.

Côtelettes de porc à l'érable

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 côtelettes de porc, d'environ 2,5 cm (1 po) d'épaisseur
30 ml (2 c. à soupe) d'huile de maïs ou végétale
2,5 ml (1/2 c. à thé) de moutarde en poudre
2,5 ml (1/2 c. à thé) d'estragon
Sel et poivre, au goût
1 grosse pomme, coupée en 4 tranches épaisses, pelées, sans le cœur
1 gros oignon, coupé en 4 tranches épaisses
60 ml (1/4 tasse), ou au goût, de sirop d'érable pur

Préparation

Préchauffez le four à 165 °C (ou 325 °F).

Retirez l'excès de gras des côtelettes et badigeonnez-les d'huile. Assaisonnez de moutarde, d'estragon, de sel et de poivre. Dorez des deux côtés sur un feu modérément chaud.

Déposez les côtelettes dorées dans une cocotte épaisse, recouvrez chacune d'une tranche de pomme et d'une tranche d'oignon. Versez le jus de viande sur le dessus, s'il y en a. Couvrez et laissez cuire au four environ 1 heure. Découvrez, ajoutez le sirop d'érable et continuez la cuisson de 10 à 15 minutes.

Servez avec des pommes de terre en purée.

Côtelettes de porc campagnardes

Pour 4 personnes

Ingrédients

15 ml (1 c. à soupe) de beurre
8 côtelettes de porc
125 ml (1/2 tasse) d'oignons, en rondelles
60 ml (1/4 tasse) de céleri, en tranches
3 gousses d'ail, hachées
500 ml (2 tasses) de tomates en pot maison, avec leur jus
500 ml (2 tasses) de thé
Sel et poivre, au goût

Préparation

Préchauffez le four à 165 °C (325 °F).

Dans une poêle, faites chauffer le beurre et faites-y revenir les côtelettes 1 minute de chaque côté. Déposez-les dans un grand plat avec couvercle allant au four. Ajoutez les oignons, le céleri, l'ail, les tomates et leur jus ainsi que le thé. Salez et poivrez au goût. Couvrez et faites cuire au four pendant 2 heures.

Dinde traditionnelle des Fêtes

Pour 8 personnes

Ingrédients

Pour la dinde

6 kg de dinde préparée et prête à cuire
125 g (1/4 lb) de beurre fondu
5 ml (1 c. à thé) de sauge, séchée et émiettée
5 ml (1 c. à thé) de romarin, séché et émietté
5 ml (1 c. à thé) de paprika
Sel et poivre, au goût
2 oignons coupés en quartiers
4 carottes coupées en deux

Pour la sauce

750 ml (3 tasses) de bouillon de légumes ou de poulet
250 ml (1 tasse) de crème à 15 %
60 ml (1/4 tasse) de fécule de maïs
60 ml (1/4 tasse) d'eau froide
Bouillon de cuisson

Pour la farce

60 ml (1/4 tasse) de beurre
3 oignons moyens, hachés
500 g de porc haché
500 g de bœuf haché
250 ml (1 tasse) de céleri, haché
750 ml (3 tasses) de riz cuit
375 ml (1 1/2 tasse) de champignons frais, hachés
15 ml (1 c. à soupe) de fines herbes
2 gousses d'ail, finement hachées

Préparation

Pour la farce

Préchauffez le four à 165 °C (325 °F).

Dans un grand poêlon, faites fondre le beurre à feu moyen. Faites revenir les oignons et l'ail; ajoutez le porc, le bœuf et le céleri. Laissez cuire de 10 à 15 minutes. Égouttez le gras. Ajoutez les autres ingrédients : riz, champignons et fines herbes. Assaisonnez de sel et de poivre. Faites cuire 5 minutes. Laissez refroidir. Remplir la cavité de la dinde de la farce.

Pour la dinde

Graissez la rôtissoire avant d'y déposer la dinde. Mélangez le beurre, la sauge et le romarin; étendez ce mélange sur la dinde. Saupoudrez de paprika. Salez et poivrez au goût. Recouvrez la dinde d'un papier d'aluminium en laissant les deux extrémités ouvertes. Entourez d'oignons et de carottes.

Faites cuire au four 20 minutes par 500 g et arrosez toutes les 30 minutes. À la fin de la cuisson, retirez le papier d'aluminium pour faire rôtir la dinde. Sortez-la ensuite du four et attendez 20 minutes avant de servir.

Pour la sauce

Versez le bouillon de cuisson de la dinde, les carottes et les oignons dans une casserole ; portez à ébullition et retirez le maximum de gras. Ajoutez le bouillon de légumes ou de poulet ainsi que la crème, et rectifiez l'assaisonnement. Faites mijoter de 15 à 20 minutes.

Mélangez la fécule de maïs et l'eau froide. Versez le mélange dans la sauce et faites mijoter jusqu'à consistance désirée. Passez la sauce au tamis et servez.

Fèves au lard

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg de haricots blancs
250 ml (1 tasse) de mélasse
500 ml (2 tasses) de ketchup ou de sauce tomate
250 ml (1 tasse) de cassonade
1 oignon moyen, haché
1 morceau de lard
Sel et poivre, au goût

Préparation

Déposez les haricots dans un grand bol, couvrez-les d'eau froide et laissez-les tremper 12 heures. Égouttez-les et déposez-les dans un chaudron. Recouvrez d'eau, portez à ébullition, réduisez le feu, et faites mijoter 1 heure (ou jusqu'à ce que les haricots soient tendres). Égouttez-les et déposez-les dans un plat de grès.

Préchauffez le four à 150 °C (300 °F).

Ajoutez la mélasse, le ketchup ou la sauce tomate, la cassonade, l'oignon et le morceau de lard. Couvrez d'eau. Salez et poivrez au goût. Faites cuire au four pendant environ 7 heures, ou jusqu'à ce que les haricots soient cuits, en vérifiant et, au besoin, en rajoutant de l'eau.

Fricassée de saucisses

Pour 4 personnes

Ingrédients

15 ml (1 c. à soupe) de beurre
8 saucisses de porc, en morceaux de 3 cm (1 1/4 po)
8 tranches de bacon, en dés
1 gros oignon, haché
3 gousses d'ail, hachées
500 ml (2 tasses) de tomates en pot maison, avec leur jus
30 ml (2 c. à soupe) de purée de tomates
250 ml (1 tasse) d'eau
1 boîte d'environ 500 ml (2 tasses) de maïs en grains, rincé et égoutté
1 boîte d'environ 500 ml (2 tasses) de fèves blanches, rincées et égouttées
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
5 ml (1 c. à thé) d'herbes salées maison
Poivre, au goût

Préparation

Dans un chaudron, faites chauffer le beurre et faites-y dorer les saucisses ainsi que le bacon. Ajoutez l'oignon et l'ail, et faites-les revenir quelques minutes. Ajoutez les tomates et leur jus, la purée de tomates, l'eau, le maïs, les fèves blanches, la moutarde et les herbes salées. Poivrez au goût. Faites mijoter 20 minutes, jusqu'à ce que les saucisses soient cuites.

Hachis canadien

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 5 ml (1 c. à thé) de fécule de maïs
- 125 ml (1/2 tasse) d'eau
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 1 oignon moyen, haché
- 500 g de bœuf haché
- 200 ml (3/4 tasse) de bouillon de bœuf maison
- 125 ml (1/2 tasse) de carottes, en dés
- 125 ml (1/2 tasse) de navet, en dés
- 125 ml (1/2 tasse) de céleri, en dés
- 500 ml (2 tasses) de pommes de terre, en dés
- Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans un bol, mélangez bien la fécule dans l'eau. Réservez.

Dans un chaudron, faites chauffer le beurre et faites-y revenir l'oignon. Ajoutez le bœuf haché et faites cuire à feu moyen. Ajoutez le bouillon, les carottes, le navet, le céleri et les pommes de terre. Faites cuire 1 heure à feu moyen.

Salez et poivrez au goût. À la fin de la cuisson, liez avec la fécule.

Haricots tomatés aux saucisses

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 8 saucisses de porc (ou de bœuf), en morceaux
- 8 tranches de bacon, en gros dés
- 1 gros oignon, haché
- 3 gousses d'ail, hachées
- 500 ml (2 tasses) de tomates en pot maison, avec leur jus
- 30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomates
- 125 ml (1/2 tasse) d'eau
- 1 kg de haricots blancs, rincés et égouttés
- Sel et poivre, au goût

Préparation

Dans une poêle, faites chauffer le beurre et faites-y dorer les saucisses et le bacon. Ajoutez l'oignon et l'ail. Égouttez (le gras) et déposez dans un chaudron. Ajoutez les tomates et leur jus, la pâte de tomates, l'eau et les haricots. Salez et poivrez au goût. Faites mijoter, à feu moyen, jusqu'à ce que les haricots soient cuits. Vérifiez de temps en temps le niveau de liquide, et rajoutez-en au besoin.

Jambon à l'érable

Pour 4 personnes

Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
5 ml (1 c. à thé) de moutarde sèche
45 ml (3 c. à soupe) de chapelure
30 ml (2 c. à soupe) de jus de pomme
1 jambon de 2 kg
5 clous de girofle

Pour la sauce
125 ml (1/2 tasse) de compote de pommes
60 ml (1/4 tasse) d'eau

Préparation

Préchauffez le four à 165 °C (325 °F).

Dans un bol, mélangez bien le sirop d'érable, la moutarde sèche, la chapelure et le jus de pomme. Réservez.

Déposez le jambon dans un plat et faites-le cuire au four pendant 1 heure. Piquez le jambon avec les clous de girofle et badigeonnez-le avec la préparation du bol. Faites cuire encore 1 heure. Conservez le jus de cuisson.

Pour la sauce

Dans un chaudron, déposez la compote de pommes, l'eau et le jus de cuisson. Faites cuire quelques minutes à feu vif. Versez sur le jambon au moment de servir.

Jambon au sirop d'érable

Pour 6 personnes

Ingrédients

1 jambon de 2 kg
750 ml (3 tasses) d'eau ou d'eau d'érable
30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
125 ml (1/2 tasse) de sucre d'érable granulé
5 ml (1 c. à thé) de clou de girofle *OU* 10 clous piqués sur le jambon
2,5 ml (1/2 c. à thé) de moutarde sèche
30 ml (2 c. à soupe) de jus de pomme
125 ml (1/2 tasse) de raisins secs

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Versez et mélangez dans la rôtissoire l'eau et le sirop d'érable. Déposez le jambon. Laissez mijoter et faites cuire de 1 1/2 heure à 2 heures, jusqu'à ce que le jambon soit tendre. Retirez et enlevez le surplus de couenne. Dans un bol, délayez le sucre, le clou (s'il y a lieu) et la moutarde dans le jus de pomme. Remettez le jambon dans la rôtissoire et versez-y le mélange de sucre d'érable et de jus de pomme. Ajoutez 250 ml (1 tasse) de jus de cuisson et les raisins secs. Faites cuire au four pendant une vingtaine de minutes en arrosant de temps en temps.

Jambon de Pâques

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 jambon désossé non cuit de 2 kg
1 litre (4 tasses) d'eau froide
1 litre (4 tasses) de jus de pomme
2 carottes, en morceaux
4 oignons, en quartiers
1 gousse d'ail, finement hachée
4 branches de céleri, en morceaux
15 ml (1 c. à table) de moutarde préparée
125 ml (1/2 tasse) de mélasse ou de sirop d'érable

Au goût
marmelade à l'orange
tranches d'ananas
cerises au marasquin
clous de girofle
persil frais haché

Préparation

Dans une grande casserole, mélangez l'eau, le jus de pomme, les carottes, les oignons, l'ail, le céleri, la moutarde et la mélasse. Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes. Ensuite, déposez le jambon dans la casserole, couvrez et faites mijoter environ 1 heure. Retirez du feu et laissez-le reposer dans son jus de cuisson.

Retirez le jambon tiède de la casserole, enlevez la couenne et dégraissez. Déposez-le dans une lèchefrite et

versez-y un peu de jus de cuisson pour couvrir le fond. Badigeonnez de marmelade, garnissez de tranches d'ananas, piquez quelques clous de girofle.

Préchauffez le four à 165 °C (325 °F).

Faites cuire au four de 30 à 45 minutes en arrosant de temps en temps. Retirez le jambon du four, dressez dans un plat de service, saupoudrez de persil. Servez.

Lapin à la moutarde de la Gaspésie

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 lapin
30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
45 ml (3 c. à soupe) d'huile
125 ml (1/2 tasse) de lait
5 ml (1 c. à thé) de sel
Une pincée de poivre
2,5 ml (1/2 c. à thé) d'estragon
125 ml (1/2 tasse) de crème à 35 %

Préparation

Découpez le lapin en morceaux et badigeonnez chacun de moutarde ; faites-les sauter dans l'huile de façon à les faire dorer de tous les côtés. Versez le lait. Ajoutez le sel, le poivre et l'estragon. Couvrez et faites cuire à feu lent pendant environ 1 heure. Ajoutez la crème au moment de servir.

Omelette au bacon

Pour 4 personnes

Ingrédients

10 tranches de bacon, en gros dés
60 ml (1/4 tasse) d'oignons, hachés
1 ml (1/4 c. à thé) de bicarbonate de sodium
500 ml (2 tasses) de lait
180 ml (3/4 tasse) de farine
6 œufs battus
Sel et poivre, au goût

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Dans une poêle, faites cuire le bacon et revenir les oignons. Réservez.

Dans un bol, faites dissoudre le bicarbonate dans le lait. Ajoutez la farine. Fouettez jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse. Ajoutez les œufs battus et le contenu de la poêle. Versez dans un plat allant au four et faites cuire 25 minutes.

Omelette aux pommes de terre et au lard salé

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 œufs battus
4 pommes de terre moyennes, pelées, râpées
180 ml (3/4 tasse) d'oignons, hachés
Poivre, au goût
250 g de lard salé entrelardé, légèrement dessalé, en cubes
60 ml (1/4 tasse) de persil frais, haché

Préparation

Dans un bol, mélangez les œufs, les pommes de terre, les oignons et le poivre. Réservez.

Dans une poêle, à feu moyen, faites dorer le lard salé. Répartissez les cubes également dans la poêle, et versez-y délicatement le contenu du bol. Réduisez le feu, couvrez et faites cuire une dizaine de minutes. Retournez l'omelette et faites cuire de nouveau, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Retirez du feu. Saupoudrez de persil.

Orignal de l'Abitibi en aiguillettes

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg d'orignal
500 ml (2 tasses) de poivrons verts, en julienne
125 ml (1/2 tasse) de carottes, en julienne
190 ml (3/4 tasse) d'oignons, émincés
85 ml (1/3 tasse) d'huile
45 ml (3 c. à soupe) de fécule de maïs

Pour la marinade
250 ml (1 tasse) de vin rouge
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre
Sel et poivre, au goût
5 ml (1 c. à thé) de sucre
1 gousse d'ail, écrasée

Préparation

Découpez l'orignal en aiguillettes. Mélangez les ingrédients de la marinade, puis mélangez bien les légumes et la viande, et laissez mariner au réfrigérateur 24 heures.

Égouttez et réservez le jus. Faites sauter en petites quantités l'orignal et les légumes dans l'huile fumante.

Épaississez le jus de la marinade avec la fécule. Versez la sauce sur les ingrédients sautés. Laissez reposer de 2 à 3 minutes et servez.

Pain de saumon

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg de saumon, frais ou en conserve
250 ml (1 tasse) de chapelure nature
125 ml (1/2 tasse) de beurre
4 œufs légèrement battus
30 ml (2 c. à soupe) de persil haché
Sel et poivre, au goût

Préparation

Préchauffez le four à 190 °C (375 °F).

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients. Déposez dans un moule à pain graissé, puis dans une lèchefrite contenant de l'eau chaude. Faites cuire au four pendant 1 heure.

Ce pain de saumon peut se servir chaud ou froid.

Pain de viande

Pour 4 personnes

Ingrédients

400 g de bœuf haché
400 g de porc haché
1 petit oignon, haché
60 ml (1/4 tasse) de ketchup ou de sauce Chili
125 ml (1/2 tasse) de gruau
2 œufs moyens
Sel et poivre, au goût
1 oignon moyen, en tranches
250 ml (1 tasse) de jus de tomate
1 boîte d'environ 300 ml (10 oz) de soupe aux tomates
3 tranches de bacon

Préparation

Préchauffez le four à 165 °C (325 °F).

Dans un bol, mélangez bien le bœuf et le porc, le petit oignon, le ketchup, le gruau, les œufs, le sel et le poivre. Déposez dans un plat allant au four, sur les rebords, en laissant le centre vide, et déposez-y les tranches d'oignon, le jus de tomate ainsi que la soupe aux tomates. Disposez les tranches de bacon sur le dessus. Faites cuire au four pendant 1 1/2 heure.

Pain de viande aux canneberges de Noël

Pour 4 personnes

Ingrédients

700 g de bœuf haché
250 ml (1 tasse) de lait ou d'eau
125 ml (1/2 tasse) de gruau
1 gros œuf
60 ml (1/4 tasse) d'oignons, hachés finement
5 ml (1 c. à thé) de sucre
10 ml. (2 c. à thé) de sel
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre noir
60 ml (1/4 tasse) de cassonade, non tassée
250 ml (1 tasse) de sauce aux canneberges entières

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Saupoudrez de sucre le fond d'un moule à pain beurré. Versez la sauce aux canneberges sur le sucre. Trempez le gruau dans le liquide pendant quelques minutes. Ajoutez les autres ingrédients et mélangez bien. Pressez le mélange dans le moule à pain et faites cuire au four pendant environ 1 heure.

Pâté à la viande

Donne 1 pâté d'environ 20 cm (8 po)

Ingrédients

2 boules de pâte à tarte maison
250 g de porc haché
1 petit oignon, haché
2 gousses d'ail, hachées
250 ml (1 tasse) d'eau
2 pommes de terre, cuites et pilées
1 ml (1/4 c. à thé) de clou de girofle moulu
1 ml (1/4 c. à thé) de cannelle moulue
1 ml (1/4 c. à thé) de muscade
Sel et poivre, au goût

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Formez 2 abaisses avec les boules de pâte et déposez-en une dans le fond d'une assiette à tarte d'environ 20 cm (8 po).

Dans un chaudron, déposez le porc haché, l'oignon, l'ail et l'eau et faites mijoter 30 minutes. Dégraissez. Ajoutez les pommes de terre pilées, le girofle, la cannelle et la muscade. Salez et poivrez au goût. Versez dans l'assiette à tarte et recouvrez de l'autre abaisse. Badigeonnez (avec le badigeon maison). Faites cuire au four pendant 30 minutes.

Pâté chinois

Pour 4 personnes

Ingrédients

15 ml (1 c. à soupe) de beurre
1 petit oignon, haché
500 g de bœuf haché
Sel et poivre, au goût
375 ml (1 1/2 tasse) de maïs en crème
1 l (4 tasses) de purée de pommes de terre
30 ml (2 c. à soupe) de beurre

Préparation

Dans une poêle, faites chauffer le beurre; faites-y revenir l'oignon et cuire le bœuf haché. Salez et poivrez au goût. Déposez dans un plat allant au four et, en étageant, ajoutez le maïs en crème puis la purée de pommes de terre. Beurrez le dessus et passez sous le gril jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Poivrons farcis

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 gros poivrons vidés
15 ml (1 c. à soupe) de beurre
180 ml (3/4 tasse) d'oignons, hachés
2 gousses d'ail, hachées
250 g de bœuf haché
250 ml (1 tasse) de riz, cuit
1 pincée de thym
Sel et poivre, au goût
180 ml (3/4 tasse) de fromage cheddar, râpé
30 ml (2 c. à soupe) de persil, haché

Préparation

Préchauffez le four à 200 °C (400 °F).

Dans un chaudron, faites cuire les poivrons 10 minutes dans de l'eau bouillante. Égouttez-les. Réservez.

Dans une poêle, faites chauffer le beurre et faites-y revenir les oignons et l'ail. Ajoutez le bœuf haché et faites-le brunir. Mélangez bien avec le riz cuit. Ajoutez le thym, salez et poivrez au goût. Farcissez les poivrons et ajoutez le fromage sur le dessus. Saupoudrez-y le persil. Faites cuire au four pendant 15 minutes.

Quiche

Pour 4 personnes

Ingrédients

3 œufs
60 ml (1/4 tasse) de farine
810 ml (3 1/4 tasses) de lait
5 ml (1 c. à thé) de sel
Poivre, au goût
1 abaisse de tarte maison, précuite
375 ml (1 1/2 tasse) d'une garniture (cuite) de votre choix (poulet, jambon, légumes, etc.)
180 ml (3/4 tasse) de fromage cheddar, râpé

Préparation

Préchauffez le four à 190 °C (375 °F).

Fouettez les œufs (au fouet seulement) et, toujours en fouettant, ajoutez la farine. Ajoutez le lait, le sel et le poivre, puis fouettez jusqu'à ce que la préparation soit homogène et onctueuse. Ajoutez la préparation de votre choix. Versez sur l'abaisse. Parsemez le fromage sur le dessus. Faites cuire au four pendant 45 minutes.

Ragoût de boulettes

Pour 4 personnes

Ingrédients

500 g de porc haché
500 g de bœuf haché
125 ml (1/2 tasse) de chapelure
2 œufs battus
125 ml (1/2 tasse) d'eau
5 ml (1 c. à thé) de moutarde sèche
1 ml (1/4 c. à thé) de moutarde de Dijon
1 ml (1/4 c. à thé) de clou de girofle moulu
1 ml (1/4 c. à thé) de cannelle
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
1 ml (1/4 c. à thé) de poivre
45 ml (3 c. à soupe) de farine grillée
45 ml (3 c. à soupe) d'eau froide
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
180 ml (3/4 tasse) d'oignons, hachés
500 ml (2 tasses) de bouillon de bœuf maison

Préparation

Dans un bol, mélangez le porc, le bœuf, la chapelure, les œufs, l'eau, les moutardes, le clou de girofle, la cannelle, le sel et le poivre. Façonnez en boulettes. Réservez.

Dans un autre bol, délayez la farine grillée dans l'eau froide. Réservez.

Dans un chaudron, faites chauffer le beurre et faites-y revenir les oignons. Ajoutez les boulettes et faites-les dorer. Ajoutez le bouillon de bœuf. Couvrez et laissez mijoter

1 heure. Ajoutez le contenu du mélange de farine. Liez bien et retirez du feu.

Ragoût de pattes

Pour 4 personnes

Ingrédients

20 ml (4 c. à thé) de sel
5 ml (1 c. à thé) de poivre
5 ml (1 c. à thé) de clou de girofle moulu
10 ml (2 c. à thé) de cannelle
2,5 ml (1/2 c. à thé) de muscade
8 pattes de porc
60 ml (1/4 tasse) de beurre
Eau
375 ml (1 1/2 tasse) d'oignons, grossièrement hachés
Farine grillée, au goût

Préparation

Dans un plat, mélangez le sel, le poivre, le clou de girofle, la cannelle et la muscade. Roulez-y les pattes.

Dans un chaudron, faites chauffer le beurre et faites-y revenir les pattes jusqu'à ce qu'elles soient bien brunes. Couvrez d'eau et ajoutez les oignons. Faites mijoter environ 3 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. En fin de cuisson, ajoutez la farine grillée dans le mélange pour épaissir la sauce (ajoutez la quantité voulue pour l'obtention de la consistance désirée).

Vous pouvez faire cuire des pommes de terre dans ce chaudron, mais évitez alors de rajouter la farine grillée, ou alors très peu.

Ragoût de pattes et de boulettes (1)

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 hauts de pattes de porc
- 30 ml (2 c. à soupe) de gros sel
- Eau
- 500 g de porc haché maigre
- 1 kg de veau haché
- Farine grillée
- 4 gros oignons
- 1,5 kg de bœuf en cubes (partie tendre)
- Sel, poivre et assaisonnement, au goût

Préparation

Laissez reposer toute une nuit les pattes de porc dans le gros sel, le tout recouvert d'eau. Le lendemain, dans une marmite, faites bouillir les pattes pendant 1/2 heure en vous assurant qu'elles sont entièrement recouvertes d'eau. Retirez la couenne des pattes et ajoutez immédiatement les cubes de bœuf, 2 gros oignons, le sel, le poivre et les assaisonnements. Laissez bouillir de 4 à 6 heures très doucement.

Pendant ce temps, assaisonnez le porc et le veau avec 2 oignons finement hachés. Façonnez en boulettes et roulez dans la farine que vous aurez préalablement fait griller au four, dans un poêlon. Ajoutez les boulettes au ragoût une heure avant la fin de la cuisson.

Épaississez avec de la farine grillée délayée dans de l'eau.

Ragoût de pattes et de boulettes (2)

Pour 8 personnes

Ingrédients

Pour les boulettes

- 1 kg de porc haché, maigre
- 1 oignon, haché très mince
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- 1 œuf
- Sel et poivre, au goût

Pour les pattes de porc

- 8 pattes de porc, coupées
- 4 litres (16 tasses) d'eau
- 2 oignons moyens, hachés
- 2 gousses d'ail, hachées
- 30 ml (2 c. à soupe) de clou de girofle
- 15 ml (1 c. à soupe) de cannelle
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauge
- Sel et poivre, au goût
- Farine grillée

Préparation

Pour les boulettes

Faites suer l'oignon et l'ail haché, mélangez avec les autres ingrédients et façonnez les boulettes de viande. Faites cuire celles-ci au four à 190 °C (375 °F) ou poêlez-les simplement.

Pour les pattes de porc

Faites cuire les pattes de porc avec tous les ingrédients, sauf la farine grillée, jusqu'à ce qu'elles se détachent bien. Retirez du chaudron.

Pour griller la farine tout usage, utilisez une poêle en fonte sur un feu moyen et surveillez bien en remuant pour qu'elle ne colle pas au fond. Diluez ensuite la farine refroidie dans l'eau froide jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et versez graduellement dans le bouillon en ébullition jusqu'à la consistance désirée.

Désossez les pattes et ajoutez la chair ainsi que les boulettes dans le ragoût. Laissez mijoter quelques instants et assaisonnez.

Riz et bœuf à la campagnarde

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 30 ml (2 c. à soupe) de gras de bacon
- 125 ml (1/2 tasse) de poivrons verts, en dés
- 60 ml (1/4 tasse) de maïs en grains
- 1 oignon moyen, haché
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'ail, haché (facultatif)
- 125 ml (1/2 tasse) de céleri, en dés
- 1 petite carotte, râpée
- 250 ml (1 tasse) de riz à grains courts (non cuit)
- 250 g de bœuf haché
- 1 ml (1/4 c. à thé) d'origan
- 1 ml (1/4 c. à thé) de basilic
- Sel et poivre, au goût
- 500 ml (2 tasses) de tomates en pot maison, avec leur jus
- 125 ml (1/2 tasse) d'eau

Préparation

Dans un chaudron, faites chauffer le gras de bacon et faites-y revenir les poivrons, le maïs, l'oignon, l'ail, le céleri, la carotte et le riz. Faites cuire une dizaine de minutes, à feu moyen, en remuant fréquemment. Ajoutez le bœuf haché, l'origan et le basilic. Salez et poivrez au goût. Faites revenir à feu vif, jusqu'à ce que la viande soit cuite. Ajoutez les tomates et l'eau, et portez à ébullition. Baissez le feu, couvrez et faites cuire, à feu doux, une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que le riz soit tendre et qu'il ne reste plus de liquide.

Rosbif classique

Pour 4 personnes

Ingrédients

60 ml (1/4 tasse) de beurre ramolli
5 ml (1 c. à thé) de moutarde sèche
60 ml (1/4 tasse) de farine
15 ml (1 c. à soupe) de sucre
Sel et poivre, au goût
1 rosbif de 1,5 kg
1 gros oignon, haché
4 carottes moyennes, en bâtonnets
1 poivron vert, en lanières
1 poivron rouge, en lanières

Préparation

Préchauffez le four à 150 °C (300 °F).

Dans un plat, faites un mélange crémeux avec le beurre, la moutarde sèche, la farine, le sucre, le sel et le poivre, et enrobez-y le rosbif. Déposez-le dans un plat allant au four avec les légumes. Faites cuire au four pendant 1 heure.

Rôti de bœuf à l'ancienne

Pour 4 personnes

Ingrédients

2 kg de rôti de bœuf dans la surlonge
80 g de beurre
2 oignons, tranchés finement
1 boîte d'environ 400 ml (14 oz) de tomates
500 ml (2 tasses) de macaroni en coudes
Sel et poivre, au goût

Préparation

Préchauffez le four à 230 °C (450 °F).

Placez le rosbif dans un chaudron en fonte noire, couvrez-le de beurre et placez-le au four à découvert pendant environ 15 minutes.

Salez, poivrez et ajoutez les oignons ; couvrez et faites cuire 15 minutes à 180 °C (350°F). Ajoutez les tomates et continuez la cuisson 30 minutes pour faire la sauce. Versez le macaroni dans la sauce, salez, couvrez et poursuivez la cuisson encore 30 minutes. Brassez les pâtes au moins une fois au cours de la cuisson.

Rôti de porc et graisse de rôti

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 rôti de porc de 1 kg
1/2 oignon
1 feuille de laurier
310 ml (1 1/4 tasse) d'eau
Fines herbes, au goût
Sel et poivre, au goût

Préparation

Préchauffez le four à 165 °C (325 °F).

Foncez une lèchefrite avec la couenne que vous aurez retirée du morceau de porc. Déposez la pièce de viande. Saisissez au four quelques minutes. Assaisonnez d'un mélange d'une feuille de laurier hachée, de fines herbes, de sel et de poivre. Ajoutez 250 ml (1 tasse) d'eau et faites cuire au four pendant environ 1 1/2 heure. Arrosez fréquemment.

Quand la cuisson est terminée, enlevez la viande et déposez-la sur un plat. Versez quelques cuillerées du jus de la cuisson sur la pièce. Ajouter l'eau qui reste (60 ml [1/4 tasse]) dans la lèchefrite, et laissez bouillir environ une vingtaine de minutes. Coulez la graisse de rôti dans de petits bols – vous aurez alors une excellente graisse à tartiner que vous pourrez étendre sur des rôties.

Rôti de porc et graisse de rôti à l'ancienne

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 rôti de porc dans le jambonneau d'environ 1 kg, avec la couenne
1 gousse d'ail, coupée en quatre
1 gros oignon, en rondelles épaisses
Sel et poivre, au goût
15 ml (1 c. à soupe) de beurre
500 ml (2 tasses) d'eau

Préparation

Préchauffez le four à 230 °C (450 °F).

Préparez le rôti en le piquant de clous d'ail. Dans un grand chaudron de fonte, faites brunir le beurre et saisissez le rôti de tous les côtés. Retirez du feu, ajoutez les oignons sous le rôti. Salez, poivrez et ajoutez 250 ml (1 tasse) d'eau. Couvrez. Passez au four environ 30 minutes. Réduisez la chaleur à 180 °C (350 °F). Faites cuire pendant 1 heure et ajoutez à nouveau 125 ml (1/2 tasse) d'eau.

Laissez cuire encore une heure et vérifiez la cuisson en piquant le rôti à l'aide d'une fourchette. N'ajoutez pas d'eau si la cuisson doit se poursuivre. Une fois la cuisson terminée, retirez le rôti du chaudron et mettez en attente en le couvrant d'un papier d'aluminium.

Dans le jus de cuisson, ajoutez 125 ml (1/2 tasse) d'eau. Portez à ébullition 5 minutes. Laissez tiédir et coulez. Placez dans de petits contenants et réfrigérez.

Pour les patates jaunes, mettre 500 ml (2 tasses) d'eau dans votre chaudron, raclez bien tous les côtés, ajoutez 45 ml (3 c. à soupe) de votre graisse de rôti, du sel et du poivre, de l'ail si désiré. Goûtez pour vérifier les assaisonnements. Dans le bouillon obtenu, déposez 4 pommes de terre ou plus, coupées en dés de grosseur moyenne. Faites cuire 10 minutes et servez avec votre rôti.

Rôti de porc et patates jaunes

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 rôti de porc de 1 kg
- 2 gousses d'ail, en morceaux
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 2 oignons moyens, tranchés
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de moutarde en poudre
- Sel et poivre, au goût
- 750 ml (3 tasses) d'eau chaude
- 4 grosses pommes de terre, en morceaux

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Piquez le porc d'ail. Dans un chaudron allant au four, avec un couvercle, faites fondre le beurre à feu vif et faites-y rôtir le porc de tous les côtés. Ajoutez les oignons, la moutarde, le sel et le poivre. Faites cuire au four pendant 45 minutes.

Ajoutez l'eau, couvrez et faites cuire 1 heure, en retournant le rôti après 1/2 heure. Ajoutez les pommes de terre et faites cuire encore 35 minutes.

Conservez le jus de cuisson; une fois refroidi, il donne une graisse de rôti délicieuse sur du pain grillé.

Sauce à la viande (pour pâtes)

Pour 4 personnes

Ingrédients

60 ml (1/4 tasse) de beurre
60 ml (1/4 tasse) d'oignons, hachés
60 ml (1/4 tasse) de céleri, haché
60 ml (1/4 tasse) de poivrons verts, en dés
750 g de bœuf haché, maigre
500 ml (2 tasses) de tomates en pot maison, avec leur jus
75 ml (5 c. à soupe) de pâte de tomates
60 ml (1/4 tasse) de ketchup rouge
15 ml (1 c. à soupe) de sauce soya
10 ml (2 c. à thé) d'ail, finement haché
30 ml (2 c. à soupe) de persil frais, haché
1 ml (1/4 c. à thé) de basilic
1 ml (1/4 c. à thé) d'origan
1 ml (1/4 c. à thé) de paprika
1 ml (1/4 c. à thé) de piment de la Jamaïque
1 ml (1/4 c. à thé) de thym
1 feuille de laurier

Préparation

Dans un chaudron, chauffez le beurre et faites-y revenir les oignons, le céleri et le poivron jusqu'à tendreté. Ajoutez le bœuf haché et faites-le rissoler jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Ajoutez tous les autres ingrédients et faites mijoter, à feu doux, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Servez sur les pâtes alimentaires de votre choix.

Tarte à l'oignon

Donne 1 tarte de 20 cm (8 po)

Ingrédients

1 abaisse de tarte maison
15 ml (1 c. à soupe) de beurre
375 ml (1 1/2 tasse) d'oignons, hachés
125 ml (1/2 tasse) de fromage cheddar, râpé
125 ml (1/2 tasse) de fromage parmesan, râpé
250 ml (1 tasse) de lait
2 œufs battus
7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de levure chimique
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sauce soya
1 pincée de sel
1 pincée d'origan

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Dans une poêle, faites chauffer le beurre et faites-y revenir les oignons. Déposez-les dans l'abaisse et recouvrez des deux fromages. Réservez.

Dans un bol, mélangez le lait, les œufs, la levure, la sauce soya, le sel et l'origan. Versez délicatement sur le fromage. Faites cuire au four pendant 25 minutes.

Tarte aux œufs

Donne 1 tarte d'environ 20 cm (8 po)

Ingrédients

1 abaisse de tarte maison
375 ml (1 1/2 tasse) de lait
3 œufs
125 ml (1/2 tasse) de sucre
1 pincée de muscade

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Déposez l'abaisse de tarte dans un moule de 20 cm (8 po).

Dans un chaudron, faites chauffer légèrement le lait. Dans un bol, battez les œufs et le sucre. En brassant, ajoutez graduellement au lait. Ajoutez la muscade. Versez dans l'abaisse. Faites cuire au four pendant environ 15 minutes, puis augmentez la température à 230 °C (450 °F) et faites cuire jusqu'à ce que la garniture de la tarte soit ferme.

Tourtière

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg de bœuf dans la pointe, coupé en cubes d'environ 1 cm (1/2 po)
1 kg de porc dans la longe, coupé en cubes d'environ 1 cm (1/2 po)
1 gros oignon, haché finement
Pommes de terre, coupées en cubes d'environ 1 cm, en quantité égale au volume de la viande
125 ml (1/2 tasse) de bouillon de bœuf
1 litre (4 tasses) d'eau froide
1 abaisse de pâte d'environ 20 cm (8 po)
Sel et poivre au goût

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Dans un bol, mélangez le bœuf, le porc et l'oignon. Salez et poivrez légèrement, puisque le bouillon de bœuf va rehausser le tout.

Dans une rôtissoire, déposez une abaisse de pâte de manière à couvrir le fond et les côtés de la rôtissoire. Déposez ensuite un rang de pommes de terre et un rang de viande en alternant. Ajoutez le bouillon de bœuf, puis l'eau jusqu'à environ 2,5 cm (1 po) du dessus du mélange. Couvrez d'une abaisse de pâte en prenant soin de bien sceller le tout. Faites une légère incision au centre pour permettre l'évaporation.

Couvrez et faites cuire au four pendant environ 1 heure. Réduisez la température à 120 °C (250 °F) et laissez cuire

pendant 12 heures. Retirez le couvercle 1 heure avant la fin de la cuisson pour faire dorer la pâte.

Tourtière du Lac-Saint-Jean

Pour 6 personnes

Ingrédients

1 kg de veau
450 g de porc
450 g de lard salé
2 kg de pommes de terre
500 ml (2 tasses) d'oignons
10 ml (2 c. à thé) de girofle moulu
15 ml (1 c. à soupe) de cannelle
15 ml (1 c. à soupe) de poivre
15 ml (1 c. à soupe) de sel

Pour la pâte

900 g de farine
450 g de saindoux
1 œuf battu
15 ml (1 c. à soupe) de sel
15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte (levure chimique)
200 ml (7 oz) d'eau glacée
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre

Pour la finition

1 jaune d'œuf battu
Lait

Préparation

Pour la pâte

La veille, préparez la pâte brisée en mélangeant la farine, le sel et la poudre à pâte. Incorporez le saindoux coupé en lamelles, l'œuf battu, le vinaigre et l'eau glacée. Pétrissez bien et façonnez en boule. Entourez de film alimentaire et conservez au frais jusqu'au lendemain.

Coupez en dés le veau, le porc, le lard salé et les oignons. Ajoutez les épices, le sel et le poivre. Mélangez le tout et laissez mariner toute la nuit au frais.

Coupez les pommes de terre en dés et couvrez-les d'eau froide. Laissez reposer.

Poursuivez la préparation le lendemain, 6 heures avant le repas.

Roulez les 2/3 de la pâte pour tapisser un moule rectangulaire d'environ 30 cm sur 50 cm (12 po sur 20 po). Ajoutez les pommes de terre avec leur eau à la viande. Mélangez bien. Goûtez l'eau et rectifiez l'assaisonnement (retenez que le lard ajoutera au salé). Versez le tout dans le fond de pâte. Étalez le reste de pâte et recouvrez la tourtière. Festonnez les bords.

Pour la finition

Préchauffez le four à 200 °C (400 °F).

Dorez au pinceau avec le jaune d'œuf battu dans un peu de lait. Percez un ou deux trous pour que la vapeur puisse s'échapper pendant la cuisson. Faites ensuite cuire au four, à découvert, pendant 30 minutes. Recouvrez d'une feuille

d'aluminium et poursuivez la cuisson environ 5 heures à 160 °C (325 °F) .

Retirez le papier d'aluminium et laissez sécher la pâte 30 minutes.

Éteignez le four et laissez reposer la tourtière au chaud pendant 1 heure pour qu'elle se découpe bien en portions.

Les desserts

Bagatelle

Ingrédients

750 ml (3 tasses) de gâteau blanc ou éponge, en gros morceaux
125 ml (1/2 tasse) de confiture de votre choix
1 recette de blanc-manger (voir à la page 114)

Préparation

Dans un plat de service, déposez la moitié des morceaux de gâteau. Étendez-y la confiture, puis recouvrez du reste du gâteau. Versez le blanc-manger chaud sur le tout. Réfrigérez quelques heures. Servez froid.

Beignes

Ingrédients

Pour la pâte
2 œufs
250 ml (1 tasse) de sucre
125 ml (1/2 tasse) de crème à 15 %
125 ml (1/2 tasse) de lait
1 1/4 kg de farine
25 ml (5 c. à thé) de poudre à pâte (levure chimique)
1 pincée de sel
Graisse (pour la friture)

Pour le glaçage
375 ml (1 1/2 tasse) de sucre
375 ml (1 1/2 tasse) d'eau

Préparation

Pour la pâte

Dans un bol, battez les œufs et le sucre. En brassant, ajoutez la crème et le lait. Ajoutez la farine, la poudre à pâte et le sel. Brassez bien. Roulez la pâte à 1/2 cm (1/4 po) d'épaisseur et découpez en beignes. Faites frire dans la graisse.

Pour le glaçage

Dans un bol, mélangez le sucre et l'eau. Saucez-y les beignes, un à un, et égouttez-les bien.

Beignets à l'érable

Ingrédients

Pour les beignets
250 ml (1 tasse) de sucre
45 ml (3 c. à soupe) de beurre doux
4 œufs
250 ml (1 tasse) de lait homogénéisé
15 ml (1 c. à soupe) d'essence de vanille
5 ml (1 c. à thé) d'essence d'érable
1 1/4 kg (4 1/2 tasses) de farine tout usage
20 ml (4 c. à thé) de poudre à pâte (levure chimique)
1 pincée de sel

Pour la sauce

60 ml (1/4 tasse) de beurre
375 ml (1 1/2 tasse) de cassonade
60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
60 ml (1/4 tasse) de sirop de maïs
190 ml (3/4 tasse) de crème à 35 %
5 ml (1 c. à thé de vanille)

Préparation

Pour les beignets

Mélangez le sucre, le beurre et les œufs. Incorporez ensuite le lait, l'essence de vanille, l'essence d'érable, la farine, la poudre à pâte et le sel. Réfrigérez de 2 à 4 heures. Étendez la pâte à environ 2 mm (1/8 po) d'épaisseur. Découpez les beignets à l'aide d'un emporte-pièce. Faites cuire dans l'huile dans une grande poêle à 180 °C (350 °F). Une fois cuits, trempez-les dans la sauce.

Pour la sauce

Faites fondre le beurre, ajoutez la cassonade, le sirop d'érable et le sirop de maïs. Faites cuire à feu doux quelques minutes ; retirez du feu et ajoutez la crème ainsi que l'essence de vanille.

Biscuits à la mélasse

Ingrédients

250 ml (1 tasse) de mélasse
250 ml (1 tasse) de cassonade
3 œufs
500 ml (2 tasses) de graisse
10 ml (2 c. à thé) de bicarbonate de sodium
250 ml (1 tasse) de lait
10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte (levure chimique)
1 kg de farine

Préparation

Préchauffez le four à 190 °C (375 °F).

Dans un bol, mélangez la mélasse, la cassonade, les œufs et la graisse jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse.

Dans un 2e bol, mélangez le bicarbonate et le lait. Incorporez au premier bol.

Dans un 3e bol, mélangez la poudre à pâte et la farine. Incorporez à la première préparation. Mélangez bien le tout et façonnez des boules de pâte. Déposez-les sur une plaque à biscuits graissée. Faites cuire au four pendant 20 minutes.

Biscuits au beurre d'arachide

Ingrédients

125 ml (1/2 tasse) de beurre d'arachide crémeux
125 ml (1/2 tasse) de beurre ramolli
125 ml (1/2 tasse) de sucre
125 ml (1/2 tasse) de cassonade, bien tassée
1 œuf
2,5 ml (1/2 c. à thé) de vanille
310 ml (1 1/4 tasse) de farine
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte (levure chimique)
2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de sodium
1 ml (1/4 c. à thé) de sel

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Dans un bol, défaites le beurre d'arachide et le beurre en crème. En brassant vigoureusement, ajoutez le sucre et la cassonade, l'œuf et la vanille. Tamisez la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel, et ajoutez-les à la préparation. À l'aide d'une cuillère à soupe, façonnez des boules de pâte. Déposez-les sur une plaque à biscuits non graissée et aplatissez-les à la fourchette. Faites cuire au four pendant 12 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

Biscuits au gruau à l'ancienne

Ingrédients

500 ml (2 tasses) de farine tout usage
375 ml (1 1/2 tasse) de flocons d'avoine
125 ml (1/2 tasse) d'eau
5 ml (1 c. à thé) de sucre granulé
5 ml (1 c. à thé) de sel
2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de sodium
175 ml (3/4 tasse) de graisse végétale

Préparation

Préchauffez le four à 190 °C (375 °F).

Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients secs. Coupez la graisse dans le mélange sec avec un mélangeur à pâtisserie ou avec deux couteaux, jusqu'à ce que le tout soit légèrement granulé. Ajoutez l'eau en brassant pour former une pâte. Faites trois parts de cette pâte.

Sur une surface enfarinée, roulez chacune d'elles aussi mince que possible et taillez-la en carrés. Disposez ceux-ci sur une plaque à biscuits non graissée, en les espaçant d'environ 2 cm (3/4 po). Faites ensuite cuire au four de 10 à 15 minutes. Les biscuits sont prêts lorsqu'ils sont bien dorés.

Biscuits du travailleur

Ingrédients

310 ml (1 1/4 tasse) de farine
2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de sodium
1 ml (1/4 c. à thé) de sel
125 ml (1/2 tasse) de graisse
85 ml (1/3 tasse) de sucre
85 ml (1/3 tasse) de sirop d'érable
1 œuf
250 ml (1 tasse) de flocons d'avoine
125 ml (1/2 tasse) d'arachides, hachées
125 ml (1/2 tasse) de raisins secs

Préparation

Préchauffez le four à 190 °C (375 °F).

Dans un bol, tamisez la farine, le bicarbonate et le sel. Réservez.

Dans un 2e bol, battez en crème la graisse, le sucre et le sirop d'érable. Ajoutez l'œuf et fouettez vigoureusement. Incorporez-y le contenu du 1er bol. En brassant, ajoutez les flocons d'avoine, les arachides et les raisins secs. Par petites cuillerées, déposez sur une plaque à biscuits graissée. Faites cuire environ 10 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.

Biscuits sablés de grand-mère

Ingrédients

500 ml (2 tasses) de beurre ramolli
250 ml (1 tasse) de sucre à glacer
1 kg de farine
30 ml (2 c. à soupe) de sucre blanc

Préparation

Préchauffez le four à 150 °C (300 °F).

Dans un bol, déposez le beurre et le sucre à glacer. Fouettez en une crème légère. Ajoutez la farine graduellement, en brassant bien. Déposez sur une surface enfarinée et formez 16 petits biscuits. Déposez-les sur une plaque allant au four et saupoudrez-les de sucre blanc. Faites cuire 20 minutes, ou jusqu'à ce que les bords commencent à dorer.

Blanc-manger

Pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la fécule

30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs
30 ml (2 c. à soupe) de lait

500 ml (2 tasses) de lait
125 ml (1/2 tasse) de sucre
15 ml (1 c. à soupe) de beurre
1 ml (1/4 c. à thé) d'essence de vanille

Préparation

Dans un bol, détrempez la fécule dans le lait. Réservez.

Dans un chaudron, faites chauffer le lait et le sucre jusqu'à ébullition. Ajoutez la fécule pour épaissir. Ajoutez le beurre et brassez bien. Retirez du feu. Ajoutez la vanille. Versez dans quatre bols à soupe et réfrigérez 2 heures avant de servir.

Vous pouvez ajouter du sirop d'érable ou une garniture sucrée de votre choix.

Bonbons aux patates

Ingrédients

1 pomme de terre, pilée (sans beurre ni lait)
1 1/4 kg de sucre à glacer
5 ml (1 c. à thé) de vanille
180 ml (3/4 tasse) de beurre d'arachide crémeux

Préparation

Dans un bol, déposez la purée de pommes de terre. Ajoutez le sucre à glacer et la vanille. Mélangez bien. Abaissez cette pâte à 1/2 cm (1/4 po) d'épaisseur. Couvrez-la de beurre d'arachide. Roulez-la et réfrigérez-la pendant au moins 3 heures. Coupez-la en tranches de 3 cm (1 1/4 po).

Carrés au sirop d'érable

Ingrédients

Pour la pâte

750 ml (3 tasses) de farine tout usage
5 ml (1 c. à thé) de sel
250 ml (1 tasse) de graisse végétale
175 ml (3/4 tasse) d'eau

Pour la garniture

85 ml (1/3 tasse) de beurre mou
45 ml (3 c. à soupe) de farine
425 ml (1 3/4 tasse) de sirop d'érable
85 ml (1/3 tasse) de noisettes, hachées finement

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Pour la pâte

Mélangez la farine et le sel, puis ajoutez la graisse et coupez-la à l'aide de deux couteaux jusqu'à l'obtention de particules de la grosseur d'un pois. Faites une fontaine, ajoutez l'eau et mélangez jusqu'à ce que la préparation forme une boule. Réfrigérez 1 heure.

Pour la garniture

Mélangez le beurre et la farine. Réservez. Chauffez le sirop, ajoutez la préparation beurre/farine, mélangez bien et laissez bouillir doucement quelques minutes. Ajoutez les noisettes et laissez refroidir.

Roulez les deux tiers de la pâte et déposez-la sur une plaque d'environ 25 cm sur 40 cm (10 po sur 16 po) ; versez-y la garniture. Roulez le reste de la pâte et taillez des lanières d'environ 1 cm (1/2 po) de largeur, que vous déposerez sur la garniture en les entrelaçant.

Faites cuire au four de 25 à 30 minutes. Laissez refroidir et taillez en carrés.

Carrés aux dattes

Ingrédients

Pour la pâte

125 ml (1/2 tasse) de flocons d'avoine
125 ml (1/2 tasse) de farine
125 ml (1/2 tasse) de cassonade, bien tassée
125 ml (1/2 tasse) de beurre fondu ou d'huile végétale
1 pincée de sel

Pour la garniture

1 boîte de dattes sèches, dénoyautées
500 ml (2 tasses) d'eau
30 ml (2 c. à soupe) de mélasse
60 ml (1/4 tasse) de cassonade, bien tassée
15 ml (1 c. à soupe) de noix, hachées

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Pour la pâte

Dans un bol, mélangez les flocons d'avoine, la farine et la cassonade. Ajoutez le beurre et le sel en mélangeant bien. Déposez la moitié de cette préparation dans un moule à gâteaux de 20 cm (8 po) (4,5 cm [1 1/2 po] de hauteur).

Pour la garniture

Dans un chaudron, déposez les dattes et l'eau, puis faites cuire 10 minutes à feu moyen. En brassant, ajoutez la mélasse, la cassonade ainsi que les noix et faites cuire encore 15 minutes. Versez dans le moule à gâteaux. Recouvrez de

l'autre moitié de la pâte. Faites cuire 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Choux à la crème

Donne 8 choux

Ingrédients

Pour la pâte

125 ml (1/2 tasse) d'eau
125 ml (1/2 tasse) de sucre blanc
60 ml (1/4 tasse) de beurre
125 ml (1/2 tasse) de farine
2 gros œufs

Pour la garniture

125 ml (1/2 tasse) de crème à 35 %
5 ml (1 c. à thé) de sucre à glacer
0,5 ml (1/8 c. à thé) d'essence de vanille

Préparation

Préchauffez le four à 200 °C (400 °F).

Pour la pâte

Dans un chaudron, déposez l'eau, le sucre et le beurre. Portez à ébullition et réduisez le feu (à moyen). Ajoutez la farine d'un coup et brassez bien avec une cuillère de bois. Façonnez une boule de pâte et laissez-la tiédir. Ajoutez les œufs, un à un, en brassant bien entre chacun. À l'aide de 2 cuillères à soupe, formez 8 boules et déposez-les sur une plaque à biscuits non graissée. Faites cuire au four pendant 20 minutes, puis réduisez la température à 180 °C (350 °F) et laissez cuire encore pendant 10 minutes. Laissez refroidir et coupez la «tête» des choux.

Pour la garniture

Dans un bol, fouettez au malaxeur la crème et le sucre. Ajoutez la vanille. Versez dans les choux et remettez les «têtes».

> Vous pouvez servir avec de la sauce au chocolat maison.

Crêpes

Ingrédients

2 œufs
30 ml (2 c. à soupe) de sucre
250 ml (1 tasse) de lait
180 ml (2/3 tasse) de farine
1 pincée de sel
30 ml (2 c. à soupe) de saindoux

Préparation

Dans un bol, fouettez légèrement les œufs. Ajoutez le sucre en brassant bien. Ajoutez le lait et fouettez, puis la farine et le sel en fouettant vigoureusement.

Dans une poêle, faites chauffer 2,5 ml (1/2 c. à thé) de saindoux à feu moyen. Déposez une louche de pâte, étendez-

la bien, faites dorer et retournez-la. Répétez l'opération pour les 8 crêpes. Servez avec du sirop d'érable, de la mélasse ou de la confiture, ou encore avec la garniture sucrée de votre choix.

> Pour servir avec une garniture non sucrée (fruits de mer, légumes, etc.), n'ajoutez pas de sucre dans la préparation de pâte à crêpes.

Croustade aux pommes

Ingrédients

- 750 ml (3 tasses) de pommes, pelées et tranchées
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- 85 ml (1/3 tasse) de farine
- 180 ml (2/3 tasse) de flocons d'avoine
- 250 ml (1 tasse) de cassonade
- 85 ml (1/3 tasse) de beurre, en copeaux
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle

Préparation

Préchauffez le four à 190 °C (375 °F).

Dans un plat allant au four, déposez les pommes et arrosez-les avec le jus de citron. Réservez.

Dans un bol, mélangez bien la farine, les flocons d'avoine et la cassonade. Déposez sur les pommes. Disposez les copeaux de beurre sur le dessus de la croustade. Saupoudrez-y la cannelle. Faites cuire au four pendant 35 minutes.

Fudge

Ingrédients

- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre ramolli
- 180 ml (2/3 tasse) de lait évaporé (de type Carnation)
- 180 ml (2/3 tasse) de sucre
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 500 ml (2 tasses) de noix de coco, râpée
- 375 ml (1 1/2 tasse) de brisures de chocolat semi-sucré
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 125 ml (1/2 tasse) de noix, hachées

Préparation

Dans un chaudron, mélangez le beurre, le lait, le sucre et le sel. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ébullition. Faites cuire 5 minutes en remuant constamment. Retirez du feu et ajoutez la noix de coco, les brisures de chocolat et les noix. Versez dans un moule carré d'environ 20 cm (8 po) et laissez refroidir. Coupez en carrés.

Galettes à la mélasse

Ingrédients

750 ml (3 tasses) de farine
250 ml (1 tasse) de cassonade
2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de sodium
Cannelle, au goût
125 ml (1/2 tasse) de saindoux
2 œufs
250 ml (1 tasse) de mélasse
250 ml (1 tasse) d'eau chaude

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Dans un bol, mélangez bien la farine, la cassonade, le bicarbonate et la cannelle. Avec les doigts, incorporez le saindoux. Ajoutez les œufs, la mélasse et l'eau chaude. Brassez bien. Formez 8 boules et déposez-les sur une plaque à biscuits beurrée. Faites cuire au four de 10 à 15 minutes.

Galettes aux flocons d'avoine

Ingrédients

250 ml (1 tasse) de flocons d'avoine (de type Corn Flake)
250 ml (1 tasse) de farine
85 ml (1/3 tasse) de sucre blanc
2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de sodium
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
125 ml (1/2 tasse) de saindoux
60 ml (1/4 tasse) d'eau
125 ml (1/2 tasse) de flocons d'avoine (pour saupoudrer)
15 ml (1 c. à soupe) de beurre

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Dans un bol, mélangez bien les flocons d'avoine, la farine, le sucre, le bicarbonate et le sel. Avec les doigts, incorporez le saindoux. Ajoutez l'eau (pour détremper la pâte). Saupoudrez les flocons d'avoine sur la surface de travail et étendez-y la pâte. Abaissez la pâte, formez 8 boules (1,5 cm [1/2 po] d'épaisseur) et déposez-les sur une plaque à biscuits beurrée. Faites cuire au four de 20 à 25 minutes. Sortez les galettes du four et beurrez-les.

Galettes de sarrasin

Ingrédients

750 ml (3 tasses) de farine de sarrasin pure
375 ml (1 1/2 tasse) d'eau
1 œuf
2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de sodium
1 pincée de sel
1 morceau (environ 5 cm^2 [2 po^2]) de couenne de lard

Préparation

Dans un bol, déposez la farine, l'eau, l'œuf, le bicarbonate et le sel. Brassez au fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. À feu moyen, graissez une poêle en fonte (ou une plaque chauffante) avec la couenne de lard et, à l'aide d'une louche, versez-y la préparation. Lorsque la galette forme de petits cratères, retournez-la. Répétez l'opération pour les 8 galettes. Servez avec du beurre ou de la mélasse.

Gâteau aux carottes

Ingrédients

Pour la pâte
3 œufs battus
250 ml (1 tasse) de sucre
250 ml (1 tasse) de graisse
125 ml (1/2 tasse) de farine
5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte (levure chimique)
5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de sodium
5 ml (1 c. à thé) de cannelle
1 pincée de sel
7,5 ml (1 1/2 à thé) de vanille
2 carottes, râpées
125 ml (1/2 tasse) de noix, hachées

Pour le glaçage
60 ml (1/4 tasse) de fromage à la crème
30 ml (2 c. à soupe) de beurre ramolli
250 ml (1 tasse) de sucre à glacer

Préparation

Pour la pâte

Préchauffez le four à 150 °C (300 °F).

Dans un bol, déposez les œufs et mélangez-y alternativement le sucre et la graisse.

Dans un 2^e^ bol, tamisez la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate, la cannelle et le sel. Ajoutez au 1^er^ bol. Ajoutez la vanille, les carottes et les noix hachées. Versez dans

un moule d'environ 20 cm sur 30 cm (8 po sur 12 po). Faites cuire au four pendant 1 1/4 heure.

Pour le glaçage

Dans un bol, fouettez le fromage, le beurre et le sucre à glacer. Étendez sur le gâteau refroidi.

Grands-pères à l'érable

Ingrédients

Pour la pâte

500 ml (2 tasses) de farine
20 ml (4 c. à thé) de poudre à pâte (levure chimique)
1 pincée de sel
60 ml (4 c. à soupe) de beurre
250 ml (1 tasse) de lait

Pour le glaçage

625 ml (2 1/2 tasses) de sirop d'érable
375 ml (1 1/2 tasse) d'eau

Préparation

Pour la pâte

Dans un bol, tamisez la farine, la poudre à pâte et le sel. À l'aide de 2 couteaux, incorporez le beurre. Ajoutez le lait en brassant bien. Formez des boules.

Pour le glaçage

Dans un chaudron, portez à ébullition le sirop d'érable et l'eau. Plongez-y les boules de pâte. Faites cuire 20 minutes.

Pain aux bananes

Ingrédients

125 ml (1/2 tasse) de graisse
250 ml (1 tasse) de sucre
2 œufs battus
3 bananes mûres, écrasées
500 ml (2 tasses) de farine
5 ml (1 c. à thé) de sel
5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de sodium
5 ml (1 c. à thé) de vanille

Préparation

Préchauffez le four à 165 °C (325 °F).

Dans un bol, battez en crème la graisse et le sucre. Ajoutez les œufs et les bananes en brassant bien.

Tamisez la farine et le sel, puis incorporez à la préparation. Ajoutez le bicarbonate et la vanille. Brassez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Versez dans un moule à pain. Faites cuire au four pendant 1 1/2 heure, ou jusqu'à ce que le centre du gâteau soit cuit.

Pain d'épice au sirop d'érable

Ingrédients

625 ml (2 1/2 tasses) de farine
5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte (levure chimique)
5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de sodium
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
10 ml (2 c. à thé) de cannelle
15 ml (1 c. à soupe) de gingembre
2,5 ml (1/2 c. à thé) de muscade
2 œufs
250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
125 ml (1/2 tasse) de cassonade
250 ml (1 tasse) de crème sure
125 ml (1/2 tasse) d'huile végétale

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Dans un bol, tamisez la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel. Ajoutez la cannelle, le gingembre et la muscade. Réservez.

Dans un autre bol, bien battre les œufs, le sirop d'érable, la cassonade, la crème sure et l'huile végétale. Ajoutez le contenu des ingrédients secs et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse et homogène. Versez dans un moule à pain graissé. Faites cuire au four pendant 35 minutes, ou jusqu'à ce que le centre soit ferme.

Pain doré

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 œufs, bien battus
60 ml (1/4 tasse) de sucre blanc
250 ml (1 tasse) de lait
1 ml (1/4 c. à thé) d'essence de vanille
1 pincée de muscade
1 pincée de sel
15 ml (1 c. à soupe) de saindoux
8 tranches de pain

Préparation

Dans un bol, fouettez les œufs, le sucre et le lait. Ajoutez la vanille, la muscade et le sel. Mélangez bien. Trempez-y rapidement 2 tranches de pain. Dans une poêle, faites fondre, à feu moyen, 2,5 ml (1/2 c. à thé) de saindoux et faites-y dorer les tranches de pain de chaque côté. Répétez l'opération pour les autres tranches.

Vous pouvez servir avec la garniture sucrée de votre choix.

Pets de sœur

Ingrédients

1 boule de pâte à tarte maison
15 ml (1 c. à soupe) de beurre
250 ml (1 tasse) de cassonade

Préparation

Préchauffez le four à 200 °C (400 °F).

Étendez la pâte et faites-en un rectangle. Beurrez-la et saupoudrez-y la cassonade. Façonnez un rouleau et coupez-y des tranches de 1 cm (1/2 po). Déposez-les (à plat) sur une plaque à biscuits graissée. Faites cuire au four pendant 20 minutes.

Pouding au pain

Ingrédients

1 l (4 tasses) de pain, en morceaux
125 ml (1/2 tasse) d'eau
250 ml (1 tasse) de lait
2 œufs
30 ml (2 c. à soupe) de sucre
1 ml (1/4 c. à thé) de muscade
60 ml (1/4 tasse) de raisins secs
60 ml (1/4 tasse) de cassonade

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Détrempez le pain avec l'eau et déposez-le dans un moule à gâteau. Réservez.

Dans un bol, déposez le lait, les œufs et le sucre. Fouettez et ajoutez la muscade. Versez sur le pain. Ajoutez les raisins, en mélangeant délicatement. Saupoudrez de cassonade. Faites cuire au four pendant environ 40 minutes, ou jusqu'à ce que le pain soit gonflé. Servez avec du sirop d'érable ou la garniture sucrée de votre choix.

Pouding au riz

Ingrédients

2 œufs battus
125 ml (1/2 tasse) de sucre
1 ml (1/4 c. à thé) de sel
500 ml (2 tasses) de lait bouillant
310 ml (1 1/4 tasse) de riz, cuit et refroidi
250 ml (1 tasse) de raisins secs
5 ml (1 c. à thé) de vanille
1 pincée de cannelle
1 pincée de muscade

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Dans un bol, mélangez bien les œufs, le sucre et le sel. Ajoutez le lait graduellement, en brassant. Ajoutez le riz, les raisins, la vanille, la cannelle et la muscade. Versez dans

un moule graissé et déposez-le dans une casserole d'eau (allant au four). Faites cuire au four pendant 1 heure.

Pouding aux pommes

Ingrédients

750 ml (3 tasses) de pommes, épluchées, en morceaux
5 ml (1 c. à thé) de jus de citron
45 ml (3 c. à soupe) de beurre, ramolli
250 ml (1 tasse) de cassonade
1 œuf
250 ml (1 tasse) de farine
5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de sodium
2,5 ml (1/2 c. à thé) de muscade
2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle
1 pincée de sel

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Dans un bol, déposez les morceaux de pommes et arrosez-les avec le jus de citron (pour les empêcher de noircir). Réservez.

Dans un 2e bol, défaites le beurre en crème. Ajoutez la cassonade et l'œuf. Réservez.

Dans un 3e bol, tamisez la farine, le bicarbonate, la muscade, la cannelle et le sel. Ajoutez les pommes. Mélangez avec la préparation du 2e bol. Versez dans un moule graissé. Faites cuire au four pendant 40 minutes.

Pouding chômeur

Ingrédients

Pour le sirop
500 ml (2 tasses) d'eau
500 ml (2 tasses) de cassonade
15 ml (1 c. à soupe) de farine

Pour la pâte
3 œufs
85 ml (1/3 tasse) de sucre
125 ml (1/2 tasse) de farine
1 ml (1/4 c. à thé) d'essence de vanille

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Pour le sirop

Dans un chaudron, faites bouillir l'eau et la cassonade. Avec un tamis, ajoutez la farine en fouettant vigoureusement. Versez dans un moule allant au four. Réservez.

Pour la pâte

Dans un bol, fouettez au malaxeur les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une préparation onctueuse. Ajoutez la farine en brassant délicatement avec une spatule. Ajoutez la vanille. Versez dans le moule contenant déjà le sirop. Faites cuire au four pendant 35 minutes. Séparez en portions pour que le gâteau s'imbibe bien de sirop.

Sucre à la crème

Ingrédients

- 125 ml (1/2 tasse) de lait
- 250 ml (1 tasse) de cassonade
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 10 ml (2 c. à thé) de fécule de maïs
- 10 ml (2 c. à thé) de beurre
- 10 ml (2 c. à thé) de sirop d'érable

Préparation

Dans un chaudron, mélangez bien tous les ingrédients et faites bouillir pendant 4 minutes. Retirez du feu et laissez tiédir avant de brasser et de déposer dans un moule beurré. Coupez en morceaux avant que la préparation soit complètement refroidie ou durcie.

Tarte à la farlouche

Ingrédients

- 1 abaisse de pâte brisée
- 250 ml (1 tasse) de mélasse
- 3 œufs battus
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 250 ml (1 tasse) de cassonade
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- Zeste d'une orange
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de muscade
- 30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs
- 250 ml (1 tasse) de raisins secs

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Mélangez la mélasse, le lait, les œufs, la cassonade, le beurre, le zeste d'orange et la muscade. Portez à ébullition. Dissolvez la fécule de maïs dans un peu d'eau froide et incorporez-la au mélange. Faites épaissir en brassant constamment. Ajoutez les raisins vers la fin de la cuisson. Laissez reposer et versez dans l'abaisse de tarte. Faites cuire au four de 30 à 40 minutes.

Tarte au sirop d'érable

Ingrédients

Pour la pâte
250 ml (1 tasse) de graisse végétale
60 ml (4 c. à soupe) de sucre
1 œuf battu
500 ml (2 tasses) de farine tout usage
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte (levure chimique)
125 ml (1/2 tasse) de lait

Pour le sirop
250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
125 ml (1/2 tasse) d'eau
30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs
15 ml (1 c. à soupe) de beurre

Préparation

Pour le sirop

Chauffez le sirop d'érable, l'eau, la fécule de maïs et le beurre jusqu'à épaississement ; laissez refroidir.

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Pour la pâte

Coupez la graisse ; incorporez le sucre et l'œuf battu. Ajoutez la farine, le sel, la poudre à pâte et le lait. Étendez la pâte et tapissez-en le fond d'une assiette à tarte d'environ 20 cm (8 po). Remplissez de sirop refroidi, puis faites cuire au four de 20 à 25 minutes.

Tarte au sucre

Ingrédients

1 boule de pâte à tarte maison, à la température de la pièce
250 ml (1 tasse) de lait évaporé (de type Carnation)
250 ml (1 tasse) de cassonade blonde ou dorée
125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
2 œufs
30 ml (2 c. à soupe) de farine
1 pincée de sel
1 ml (1/4 c. à thé) de vinaigre blanc

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Façonnez une abaisse et déposez-la dans une assiette à tarte d'environ 20 cm (8 po).

Dans un chaudron, mélangez le lait, la cassonade et le sirop d'érable. Ajoutez les œufs, en fouettant vigoureusement. Ajoutez la farine avec un tamis, en brassant bien, puis le sel et le vinaigre. À feu doux, faites frémir tout en brassant régulièrement. Versez dans le moule à tarte. Faites cuire au four pendant 45 minutes, ou jusqu'à ce que le sucre soit gonflé.

Tarte aux pommes traditionnelle

Ingrédients

1 boule de pâte à tarte maison, à la température de la pièce
175 ml (3/4 tasse) de sucre
7,5 ml (1 1/2 c. à soupe) de fécule de mais
5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
1,25 litre (5 tasses) de pommes, pelées et tranchées

Préparation

Préchauffez le four à 220 °C (425 °F).

Façonnez une abaisse et déposez-la dans une assiette à tarte d'environ 20 cm (8 po), en prenant soin de laisser dépasser la pâte d'environ 2 cm (3/4 po) de l'assiette.

Dans un grand bol, mélangez le sucre, la fécule de mais et la cannelle; ajoutez les tranches de pommes et remuez jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Déposez-les dans l'abaisse.

Faites une deuxième abaisse et incisez-la à plusieurs endroits afin que la vapeur s'échappe. Recouvrez la tarte de l'abaisse. Repliez l'abaisse du dessous sur celle du dessus, et scellez à la fourchette. Faites cuire au four de 35 à 45 minutes, puis réduisez la température à 180 °C (350 °F) et poursuivez la cuisson une trentaine de minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que les pommes soient tendres.

Tire Sainte-Catherine

Donne environ 500 g

Ingrédients

250 ml (1 tasse) de cassonade
250 ml (1 tasse) de mélasse
10 ml (2 c. à thé) de vinaigre
0,5 ml (1/8 c. à thé) de sel
30 ml (2 c. à soupe) de beurre

Préparation

Dans un chaudron, déposez la cassonade, la mélasse, le vinaigre et le sel. Portez à ébullition jusqu'à 115 °C (240 °F). Ajoutez le beurre en brassant bien et faites cuire jusqu'à ce que la température atteigne 130 °C (265 °F) et que le tout forme une boule dure. Versez dans 2 moules beurrés et laissez tiédir. Avec la préparation de chaque moule, façonnez un bâton. Étirez-le, puis repliez-le en 2; recommencez cette opération jusqu'à ce que la tire soit blonde. Étirez-la en un long rouleau et coupez-y des morceaux d'environ 2 cm (3/4 po). Enveloppez-les en papillote dans du papier ciré. Répétez l'opération pour la préparation de l'autre moule.

Index

Ah ! les bons petits plats de grand-maman ! Tous étaient présents à la table familiale pour se délecter d'une bonne tarte aux pommes ou d'une tourtière comme il ne s'en fait plus !

Retrouvez ce plaisir sur vos papilles, grâce aux succulentes recettes de Yolande Chevrier. Afin que ces plaisirs gustatifs d'antan ne se perdent pas, l'auteure vous offre des recettes classiques et originales.

Ainsi, à l'âge adulte, vos petits-enfants se rappelleront avec tendresse les repas que vous leur prépariez. Des entrées aux desserts en passant par les plats de résistance, ils garderont un agréable souvenir des bonnes odeurs de votre cuisine.

Dans *Les recettes de ma grand-mère*, Yolande Chevrier propose une centaine de recettes et d'idées de menus pour les grandes occasions ainsi que pour les repas de tous les jours. Redécouvrez le plaisir authentique de ces plats alléchants et replongez dans l'atmosphère inoubliable de la cuisine traditionnelle québécoise.

Yolande Chevrier a également publié *Le vinaigre, remèdes, conseils et trucs* aux Éditions Quebecor.

COLLECTION ALIMENTATION

ISBN 2-7640-0834-1
9 782764 008348

WWW.QUEBECOREDITIONS.COM